#1 juicy sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **---**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg *(57.1%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(31.7%)*	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg *(11.1%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	4535 g	Zacieranie	553123 min
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	brzoskwinia	350 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.