

## #147 Juicy Sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **13 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **13 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.75 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (25.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (12.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (2.9%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	55 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - starter	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	16.5 g	Gotowanie	12 min

Inne	Pożywka	1.3 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pulpa z marakui	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Pulpa z mango	400 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	10 dni