

#9 Juicy Sour

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (22.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	8 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12 g	15 min	10.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	16 g	5 min	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coastal Haze	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Na cichą poszło 1,5kg pulpy z mango Alphonso, 1l pulpy z ananasa, 900ml przecieru z marakui.
14 gru 2020, 19:21