

# Imperial Juicy Sour

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (18.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok Malinowy	1500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	Puree Mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Dodatek smakowy	Puree Marakuja	1000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
-----------------	----------------	--------	----------------------	-------

## Notatki

- Zakwaszanie - kwas mlekowy do 4,5 pH / później bakterie sour pitch zakładam, że dojdą do jakiś 3,2 - 3,3  
Po teście smaku, ewentualnie trzeba będzie dodać kwasu albo dosłodzić laktozą, raczej owoce powinny zakwasić wystarczająco, jeśli tylko będzie taka możliwość to należy kontrolować temperaturę i zrobić solidny cold crush  
Zrobić test pasteryzacji!!!!  
*19 kwi 2022, 22:25*