

Joucy sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **64.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **73.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **41.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **73.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (28.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (9.4%)	85 %	3
Cukier	laktoza 1/3 (12 blg)	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	iunga 2/3	150 g	60 min	9.6 %
Whirlpool	Centennial 2/3	150 g	60 min	9.6 %