

Jouicy sour

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **7**
- SRM **3.6**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **80 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Jakieś owoce	1400 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Lacto bacillus plantarum	6 g	Fermentacja burzliwa	2 dni