

# Jouicy sour

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (14.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PH	15 g	60 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest cytrusowy	10 g	Gotowanie	10 min

Inne	pulpy owocowe	1400 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Lacto bacillus plantarum	6 g	Fermentacja burzliwa	2 dni