

Juicy Sour #1

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.5%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (18.2%)	80 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy daze 2	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Bakterie l. Plantarum	6 g	Fermentacja burzliwa	2 dni