

Juicy Sour 1

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen Malt	4.2 kg (61%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (10.2%)	77 %	4
Ziarno	Castle Matling - Wheat Blanc	0.4 kg (5.8%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.3 kg (4.4%)	73 %	20
Cukier	Cukier w owocach	0.3855 kg (5.6%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	15 min	17.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4042 Hazy Daze	Ale	Gęstwa	250 ml	WLP

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z Marakui	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z Brzoskwinii	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z Moreli	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Zest z sokiem z 3 limonek.	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sól	9 g	Butelkowanie	---