

Juicy Sour

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (3.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	30 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	---
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	3 g	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Dodatki:
 - Sól - gotowanie - 15g
 - 1. 15l na konkursy i do żłopania - 2 części: marakuja 300 na całość 15l oraz:
 - 1a. Jeżyny + jagody 1 kg
 - 1b. coś wymyślisz
 - 2. 12l urodzinowe Natalii: na kveikach + marakuja pulpa 200g + wiśnie 1kg
- 16 mar 2020, 23:24