

# Juicy Sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.8 kg (22.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.25 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.7%)	61 %	5

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
coastal haze	Ale	Gęstwa	80 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	4 g	Gotowanie	3 min