

# Juicy Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (52.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny	1.7 kg (26.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.8%)	76.1 %	0

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs
Dwu etapowy starter 48h				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Inne	Bakterie l.plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Zakwaszamy bardzo głęboko, najlepiej 3.1 pH. Jeśli nie zejdzie tak nisko, dodać mniej laktozy. Zakwaszamy 48h. Dodać min. 15 kapsulek (dam całą paczkę, 5 szt mi nic nie da)				
Przyprawa	Sól	9.6 g	Gotowanie	10 min
Dodać 0,4g/1L				