

Juicy Sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- 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 |