

# Juicy Sour

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 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 **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen Malt	4.2 kg (61%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.3%)	77 %	4
Ziarno	Castle Matling - Wheat Blanc	0.5 kg (7.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (5.8%)	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	15.5 %

## 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	---

## Notatki

- 235 g cukru z owoców  
500 g laktozy

### WODA:

Ca+2 - 124.1

Mg+2 - 13.8

Na+ - 44.7

Cl- - 147.0

SO4-2 - 72.3

mash pH - 5.39

Gypsum: ~0.2 tsp - 1g

Epsom Salt: ~0.4 tsp - 2g

Canning/Other Salt: ~0.5 tsp - 3g

Calcium Chloride (dihydrate): ~1.1 tsp - 5g

Lactid Acid 6ml - pH 5.39

Przed dodaniem kultur bakterii wstępne zakwaszenie kwasem mlekowym do 4.5 pH, dodane 4.9ml

Gęstwa po NEIPIE 13.5, 1.5 tygodniowa gęstwa

Zakwaszane w kotle 24h Kulkurą Planetario z Serowara, 5g, 35 stopni.

15 maj 2020, 11:50