

Juicy Sour 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **7**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - Pilsen Malt	3.5 kg (52.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	1.5 kg (22.6%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.8 kg (12.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.1%)	76.1 %	0
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2235 kg (3.4%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Gęstwa	200 ml	wlp

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Pulpa marakuja bonne	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Pulpa guava orient tamte	850 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Sól	20 g	Fermentacja cicha	14 dni