

Juicy Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (72.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.8%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne Crisp | 0.4 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (18.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 20 min | 8.5 % |
| w 70 st | | | | |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 20 min | 12.9 % |
| w 70 st | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 1000 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa Marakuja | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Burzliwa 7 dni
Cicha 7 dni
27 cze 2020, 15:11