

Juicy Sour

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.075 kg (1.5%)	80 %	6
Cukier	Laktoza	0.5 kg (9.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	60 g	8 dni	13.4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	1 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kultury bakterii Lactobacillus Plantarum	10 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z malin	750 g	Fermentacja cicha	8 dni