

# Juicy Sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **3**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 3 kg (50.8%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (16.9%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 1 kg (16.9%)   | 80 %       | 2   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)       | 0.65 kg (11%)  | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.25 kg (4.2%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 60 min | 3.11 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand NE | Ale | Gęstwa | 100 ml | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g   | Zacieranie | 60 min |

|                 |                   |       |            |        |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl              | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 4 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc         | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |