

Juicy sour

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (11.8%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.8%)	60 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja:
 - 14 dni- 17 stopni
 - 4 dni - 18st
 - 3 dni - 19st
- Buteleczki i pić
18 cze 2020, 13:16