

# Juicy Sour

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **42.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (27.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (16.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.2 kg (13%)	76.1 %	0

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
probiotyk Sanprobi	Ale	Płynne	1000 ml	---
us-05	Ale	Gęstwa	160 ml	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni