

Juicy Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (17.6%)	77 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.8%)	76.1 %	0

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	120 ml	Lallemand
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	2 g	Bakterie kwasu mlekowego

Ok. 50h w 28-33st.C

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól himalajska	6 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	20 g	Zacieranie	100 min

2ml do zacierania
3ml do wody do wystadzania
15ml przed pierwszym gotowaniem

Dodatek smakowy	Owoce	2100 g	Fermentacja cicha	14 dni
1l soku jagodowego NFC 600g jagód mrożonych 500g borówki amerykańskiej				