

## Juicy sour

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.42 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.36 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.36 kg (10.2%)	60 %	3

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	360 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	300 g	Fermentacja cicha	10 dni