

# Juicy Sour Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	2.1 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting Abbey	0.05 kg (1.5%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.33 kg (9.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	25 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Strata	13 g	2 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Tormodgarden	Ale	Gęstwa	4 ml	Kveik
Lactobacillus Plantarum	Ale	Suche	1.5 g	Serowar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Mango	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
Ziolo	Wiśnia	450 g	Fermentacja cicha	7 dni