

#? Juicy Sour

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **5**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz	1.8 kg (48%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (25.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (17.3%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	106.06 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól niejodowana	7 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Puszka marakuii - 13,6blg ostatecznie	500 g	Fermentacja cicha	5 dni