

# Triple Fruited Triple Juicy Sour

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **12**
- SRM **5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Jagody	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni