

WY1318 Starter Juicy Sour

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **2**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (20.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.7%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (11%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs