

#28 Pastry sour z malinami

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **63**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (58.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki gryczane	0.15 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (5.4%)	78 %	4
Cukier	laktoza	0.25 kg (11.3%)	100 %	1
Cukier	Cukierki	0.05 kg (2.3%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	30 g	30 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone maliny	450 g	Fermentacja cicha	7 dni