

46# Pastry sour

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **7**
- SRM **26.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (35.4%)	80 %	5
Ziarno	Carabody	0.3 kg (2.7%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.8%)	60 %	3
Dodatek	sok nfc wiśniowy	6 kg (53.1%)	10 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	1200 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Dodatek smakowy	borówka amerykańska	1200 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	bakterie kwasu mlekowego	2 g	Zacieranie	1440 min
Dodatek smakowy	cukier waniliowy	120 g	Butelkowanie	---