

Aronia Truskawka Pastry Sour

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (48.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (36.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (2.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	10 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok z Aronii	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Inne	Mrożone Truskawki	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
------	-------------------	--------	-------------------	-------