

# Pastrt Sour

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	anana	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	brzoskwinei	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni