

Pastry sour (05.2020)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (45.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (9.3%)	77 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.2%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (12.4%)	76.1 %	0

Notatki

- rozcieńczenie do 14 BLG (~2,5l wody)
zakwaszanie l. plantarum + l,rhamnosus, zakwaszanie w 35C
fermentacja WLP067

modyfikacja wody: 3g cacl₂, 0,8g nacl, 4,5ml lactic acid do zacierania (15L)
1,8g caclw, 0,5g nacl, 2,6ml lactic acid do wysładzania (9L)
6 maj 2020, 20:49