

Pastry Sour

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.95 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	10 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	owoce leśne mrożone	800 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Dodatek smakowy	owoce mango mrożone	800 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	kwask mlekowy	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- laktoza 100g +/- +0,28Blg
13 cze 2023, 18:01