

Pastry Sour

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (61.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.57 kg (14%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.1%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (6.1%)	79 %	10