

Pastry sour

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.6 kg (26.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (49.2%)	81 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermale New-E	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	pulpa pitaja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Lactobasillus	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie w wodzie po moczeniu 1400g płatków w 14l wody. Woda po płatkach 0.5 BLG.

Lakto 1450g, malto 150g - 8.5BLG

Zakwaszanie 38h kulturą FG.

30.08 do 12l piwa dodano 1kg marakui i 1kg pitai. Butelkowanie 15.09, nagazowanie 2.0.

BLG końcowe 14.0-14.5

25 sie 2024, 10:37