

Pastry sour ale (mango, marakuja, morela)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **4**
- SRM **3**
- Styl **Fruit 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.2 kg (64.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	5 g	60 min	5.4 %