

PASTRY SOUR V3

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **7**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (41.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	5 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z guawy	450 g	Fermentacja cicha	4 dni

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	40 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min