

## SOUR PASTRY ALE

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 3 kg (50%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 2 kg (33.3%) | 80 %       | 2   |