

# Sour Pastry Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep@Ale              | 2.3 kg (76.7%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Viking Żytni         | 0.1 kg (3.3%)  | 85 %       | 9   |
| Ziarno | Casttlemalting Abbey | 0.05 kg (1.7%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny    | 0.25 kg (8.3%) | 80 %       | 18  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (10%)   | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga Polish Hops | 5 g   | 60 min | 10 %       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Żurawina | 1 g   | Fermentacja cicha | 10 dni |