

Strawberry Pastry Sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.8%)	76.1 %	0

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus Plantarum	Ale	Suche	2 g	Bakterie
Zakwaszanie metodą kettle sour przez 24h w temp. pokojowej.				
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs
Trzytygodniowa gęstwa, zadane w temp. 13 stopni.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	14 g	Zacieranie	70 min

2 ml do zacierania. 2 ml do wysładzania. 10 ml po gotowaniu a przed dodaniem bakterii.				
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	2250 g	Fermentacja burzliwa	16 dni
Czynnik do wody	Sól himalajska niejodowana	4 g	Butelkowanie	---