

## #1 Pastry sour

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (47.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (32.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	40 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (8.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zula	20 g	20 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindale	Ale	Płynne	200 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sanprobi IBS	10 g	Gotowanie	48 min
Przyprawa	Pulpa z mango	500 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	kokos	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	marakuja	200 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	mięta	10 g	Butelkowanie	---