

## #14 Mango Peach Lime Pastry Sour

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **9**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z brzoskwini	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok z limonki	250 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Przy rozlewie dodałem 2ml kwasu mlekowego 80% na 1l piwa  
*5 sie 2020, 11:53*