

#2 Pastry sour

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (48.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.95 kg (25.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	40 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.18 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sanprobi IBS	10 g	Gotowanie	48 min
Przyprawa	Pulpa z mango	1500 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	kokos	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Brzoskwinia	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni