

Juicy pastry sour

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.16 kg (54.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.58 kg (27.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.05 kg (18.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|------------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 2105.26 ml | Fermentum Mobile |