

Juicy Pastry Sour

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (35.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (23.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (23.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 5335 Lactobacillus	Ale	Płynne	75 ml	Wyeast Labs
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa calamansi	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Pulpa brzoskwiniowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Pulpa z marakuji	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sól himalajska	20 g	Gotowanie	10 min