

Juicy pastry sour

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 70C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- starter lactobacillus plantarum 1L zakwaszane 3,5 doby do ph 3.0-3.3
0,5 kg laktozy do gotowania
15g soli himalajskiej do gotowania
1,7kg pulpy z marakui na cichą
1kg pulpy z mango na cichą
1kg pulpy z brzoskwiń na cichą
0,4L soku z ananasa na cichą
1 kwi 2020, 03:51