

# Macaron Strawberry Pastry Sour Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (8.7%)	79 %	25
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.46 kg (13.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	1350 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	maltodekstryna	130 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia	4.5 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	kwask mlekowy 80	4 g	Zacieranie	---
-----------------	------------------	-----	------------	-----

### Notatki

- dodatek kwasu mlekowego 80% - 4 ml / 1l piwa  
3 krople b. czekolady / 330 ml piwa  
2 krople migdałów / 330 ml piwa  
*30 paź 2021, 13:11*