

## Pastry Brut

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (60.6%)	85 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (30.3%)	85 %	3
Cukier	cukier biały	0.3 kg (9.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock T	10 g	Gotowanie	10 min

Inne	laktoza	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	wanilia	6 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa z mango, bananów i ananasów	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	glukoamylaza	4 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Glukoamylaza dodana podczas zacierania do 63 stopni (1 gram) oraz podczas piątego dnia fermentacji w okolicach 17 stopni (3 gramy).  
*18 maj 2020, 19:34*