

## Pastry Sour

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (50%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.2 kg (18.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.6%)	60 %	3