

## pastry sour

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **35**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem	50 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	22 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	2000 g	Fermentacja burzliwa	20 dni

Dodatek smakowy	pulpa z brzoskwini	2000 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min