

## Pastry Sour

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **7**
- SRM **5.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **85C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (25%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	10 g	60 min	7.8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	20 ml	White Labs
Safale S-33	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Malina pulpa	2000 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Lawenda	100 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Zakwaszanie 55 C w lodówce przez 24h  
Fermentacja 21 C  
Maliny + napar dodane przy rozlewie  
*2 lip 2021, 12:08*