

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**
- Wyszadzaj 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 % |

Drożdże

| 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