

## Pastry Sour

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.6%)	61 %	5
Cukier	Laktoza	0.3 kg (7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	560 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------------	------	-------------------	-------