

Pastry Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (12.5%)	60 %	3
Cukier	Maltodekstryna	0.5 kg (25%)	100 %	3