

Pastry Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (27.6%)	81 %	6
Ziarno	Carabody	0.5 kg (9.2%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	60 %	3
Cukier	Owoce (cukier z owoców)	0.44 kg (8.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Pulpa owocowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Baza do pastry sour
6 maj 2024, 22:34