

## Pastry sour

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (25%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	pulpa pitaja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Lactobasillus	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni