

# Pastry Sour

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **3**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.7 kg (19.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	40 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa ?	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa ?	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa ?	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni