

## Pastry Sour

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	3 g	Serowar
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Pulpa malinowa	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Stosunek Cl:SO4 100:80. Zakwasić przed dodaniem bakterii do pH=4.5. Kettle sour przez 36h. Po fermentacji burzliwej podzielić warkę na pół i dodać pulpy do poszczególnych wiader na 2 tygodnie cichej.  
*19 sty 2021, 19:34*