

## pastry sour?

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (47.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.9%)	61 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (16.7%)	76.1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida	Ale	Suche	1000 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	<i>Lactobacillus plantarum</i>	1 g	Gotowanie	48 min
Dodatek smakowy	pulpy owocowe przeróżne	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	można pomyśleć o wanilii	1 g	Fermentacja cicha	14 dni