

Pastry Sour

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.8%)	80 %	1
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (17.2%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (51.7%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (17.2%)	73 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	African Queen	8 g	20 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	12 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Gęstwa z Milkshake IPA				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree Truskawkowe	1000 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Maliny Mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	100 g	Butelkowanie	---