

Pastry Sour

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (60%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.05 kg (15%)	77 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.05 kg (15%)	77 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	10 %