

PASTRY SOUR

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.5 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.5%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6%)	76.1 %	0
Cukier	maltodekstryna	0.25 kg (6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

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