

# PASTRY SOUR ALE

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2.5 kg (32.5%)	61 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (32.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.5%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	1 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Wirflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa jęczyna	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa liczi	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Pulpa czerwona pomarańcza	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni