Pastry Sour Prawilnie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **---**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg *(52.2%)*	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg *(17.4%)*	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg *(15.2%)*	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg *(15.2%)*	60 %	3

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.