

# Pastry Sour Redcurrant

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (44.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (26.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

Przyprawa	sól morską	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	czerwone porzeczki	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laktoza	0.6 g	Gotowanie	15 min