

## Pastry Sour Szymon

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (49.2%)	80 %	7
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.2 kg (18.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3