

Pastry sour v2

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.3%)	61 %	5
Cukier	Laktoza	0.35 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	18.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	0 min	18.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa brzoskwini	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	40 g	Fermentacja cicha	7 dni