

Pastry Sour z marakują i mango #wilczytabor

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **13 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.2 kg (49.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.7 kg (26.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.58 kg (9%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (15.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL 2018 | 20 g | 45 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Oslo | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Pulpa z marakui | 2 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne | Pulpa z mango | 1 g | Fermentacja cicha | 14 dni |