

Strawberry Pastry Sour Ale

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **15**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (48%)	80 %	6
Ziarno	przeniczne	2.5 kg (20%)	85 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1.25 kg (10%)	85 %	3.5
Ziarno	Płatki przeniczne	1.25 kg (10%)	85 %	3.5
Cukier	Laktoza	1.5 kg (12%)	76.1 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	30 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	30 g	10 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	13 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Puree truskawkowe	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Kwas mlekowy	200 g	Butelkowanie	---