

## Gose z grejprutem #wilczytabor 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.05 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.05 kg (50%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 4 g   | 60 min | 10 %       |

### Dodatki

| Typ                                  | Nazwa                        | Ilość | Użyto do     | Czas  |
|--------------------------------------|------------------------------|-------|--------------|-------|
| Przyprawa                            | Sól himalajska               | 8 g   | Gotowanie    | 5 min |
| Przyprawa                            | Kolendra indyjska (zmielona) | 7 g   | Gotowanie    | 5 min |
| Przyprawa                            | Kwas mlekowy 80%             | 32 g  | Butelkowanie | ---   |
| podane w ml, 4 ml kwasu na litr piwa |                              |       |              |       |