

Kwaśna polewka

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	60 min	11.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
magiczny ogród	Ale	Płynne	20 ml	fermentummobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	12 g	Gotowanie	2 min
Zioło	kolendra	7 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	kwas mlekowy 80%	24 g	Butelkowanie	---