

## #32 Sauer Beeren

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.5**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (74.5%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.12 kg (2.2%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	80 min	12.1 %
Gotowanie	Styrian Fox	20 g	10 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Fox	30 g	0 min	3.6 %