

# Gąski, gąski do domu

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **6 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	18 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	37 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	22 g	Gotowanie	3 min
Czynnik do wody	Lactol	5 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	3 min

Inne	Probiotyk Sanprobi IBS (Lactobacillus plantarum)	16 g	Fermentacja burzliwa	---
------	--	------	----------------------	-----

### Notatki

- Lactol - 5ml (łyżeczka)  
Probiotyk: 16 tabletek (160 mld komórek)  
*6 mar 2021, 15:24*