

## GOSE 4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 3 kg (57.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.8 kg (15.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.8 kg (15.4%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Barley, Flaked      | 0.2 kg (3.8%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt           | 0.1 kg (1.9%)  | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt        | 0.3 kg (5.8%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 10 g  | 60 min | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Amalgamation 2 | Ale | Płynne | 250 ml | YeastBay     |