

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