

## Gose 5 urodziny

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (54.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 2.5 kg (39.1%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Corn, Flaked         | 0.4 kg (6.3%)  | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 60 min | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra       | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | sól himalajska | 25 g  | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- zakwaszanie w kotle 24 h - lactobacillus plantarum blend, starter  
23 kwi 2024, 17:43