

## gose czerwony agrest

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **8**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **34.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ariana	10 g	5 min	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	20 g	Lallemand
----------------------------------	-----	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól morską	10 g	Gotowanie	0 min

### Notatki

- drożdże gęstwa po kwaśnym tropikalnym

chmiele 2,25 pln  
1 gru 2024, 22:28