

# Gose - Kontrakt 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4.1**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **46.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (34.2%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (5.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (5.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Suche	50 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kolędra	45 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sól himalajska	25 g	Gotowanie	10 min