

## Gose na gęstwie z lacto

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale              | 0.743 kg (24.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny            | 2.05 kg (68.2%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Caracrysal Wheat Malt | 0.115 kg (3.8%)  | 78 %       | 120 |
| Cukier | cukier                         | 0.1 kg (3.3%)    | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 30 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham   | Ale | Gęstwa | 400 ml | Danstar      |
| Lactobacillus Bacteria | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 6 g   | Gotowanie | 10 min |

|           |                            |      |           |        |
|-----------|----------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | sól himalajska<br>pedalska | 20 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------|----------------------------|------|-----------|--------|