

## Gose na Sour Pitch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.1 kg (40.4%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	50 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	666 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	22 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól niejodowana	23 g	Gotowanie	15 min