

# Gose Ściu Króli \*nie gueuze

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4.4**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.8 kg (46%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (6.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.065 kg (1.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L.casei	Ale	Kultury	--- g	---
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól morską	20 g	Butelkowanie	---