

## Gueuze (kettle sour)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **8**
- SRM **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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (9.1%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	lactobacillus	200 g	Zacieranie	2 min
200mld bakterii na 2 dni				
Klarowanie	mech islandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Po filtracji brzezka gotowana przez 20minut. Po ostudzeniu do 25C dodanie lactobacillus. Szczelne trzymanie w garze przez 2 dni.  
22 kwi 2018, 01:12