

Kwaczka

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (44.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	sól morską	20 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	---