

## Kwasik (gose)

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.9 kg (18.7%)	80 %	6
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (8.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól himalajska	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Kwas mlekowy 2ml / butelkę 0,5l Zacieranie 12l + 3l:  
67°-64°C - 45 minut, Dolanie 3 litrów wrzątku  
68°-62°C - (dodanie zakwaszającego) 60 minut, grzanie 7 minut  
72°C-69°C - 60 minut, grzanie 7 minut  
78°C - 1 minuta

Wysładzanie do uzyskania 29l

Gotowanie 75 minut  
23 lis 2015, 14:42