

## Monte Kali - Gose

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **8.2**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.6 kg (42.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.9 kg (23.7%)	80 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (7.9%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	50 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	12 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól	20 g	Gotowanie	10 min