

# Philly Sour Gose

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **26**
- SRM **2.8**
- Styl **Gose**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński    | 1 kg (28.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 2 kg (57.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.3%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra       | 20 g  | Gotowanie | 3 min |
| Przyprawa | Sól himalajska | 20 g  | Gotowanie | 3 min |