

## Piwo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **4.6**
- Styl **Gueuze**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (38.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (32.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1.25 kg (16.1%)	80 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (12.9%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11 %
Gotowanie	Orbit	100 g	10 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mélange Sour Blend	Ale	Płynne	10 ml	THE YEAST BAY

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	salt	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mango puree	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mango puree	500 g	Fermentacja cicha	7 dni