

# piwo kwaśne, piwo słone, hora curka - dej mamone

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting pilsen	2 kg (55.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.6 kg (44.4%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	10.6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2565 Kolsch	Ale	Gęstwa	170 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól morską	18 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pulpa z marakuji	850 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	laktoza	127.5 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	lactobacillus plantarum	8.5 g	Zacieranie	2 min

### Notatki

- marakuja i laktoza do połowy warki  
*23 kwi 2022, 18:07*