

## Poleskie Kwaśne #2

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (16.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Oktawia	40 g	4 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK #18	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	16 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- w trakcie układania przepisu, dodatki zależne od tego co będzie na działce/targu za te 10 dni dostępne.  
31 maj 2020, 12:36