

Poleskie Kwaśne

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **12**
- SRM **2.8**
- 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (50.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1127 kg (39.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.273 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Rabarbar	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól	14 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Rabarbar lekko podgotowany, w formie pasków dodany 1200 po 3-4 dniach fermentacji, po tygodniu fermentacji dodane 0,5 kg pulpy.

Od pulpy złapało piwo lekko różowy kolor.
BRX początkowe 9 .
Końcowe Brix 5.
31 maj 2020, 12:24