

Sour Wild Brett Gose

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **6**
- SRM **3.9**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Yeast Bay
l.plantarum	Ale	Suche	11 g	Apteka :)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	18 g	Gotowanie	60 min

Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest cytrynowy (1szt)	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest cytrusowy (2 sztuki)	30 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	H3PO4	7 g	Zacieranie	70 min
Inne	Maliny	2400 g	Fermentacja cicha	7 dni