

SPLESNIAŁE PIWIO

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (50%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (25%) | 82 % | 5 |

ZAKWASZAJĄCY na 45 min

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 15 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 15 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Lotus | 10 g | 15 min | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 20 g | 5 dni | 11 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 5 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-33 | Ale | Suche | 11.5 g | SafeAle |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Sól himalajska | 20 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- HUI WI CO Z TEGO WYJDZIE
27 sty 2023, 10:52