

## The acid bread

---

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU ---
- SRM **8.7**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni                    | 0.8 kg (40%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (25%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt   | 0.7 kg (35%) | 80 %       | 7   |