

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