

## Wild Gose

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM ---
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	--- %	0
Ziarno	Słód z płaskurki	0.5 kg (10%)	50 %	---
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	--- %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---
kiszona brzezka	Pszeniczne	Kultury	200 g	Metamorfoza

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Marzanka	10 g	Gotowanie	5 min