

# GOSE BASE

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.8 liter(s)**
- Total mash volume **19.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **14.8 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilsner (2 Row) Bel	2.3 kg (46.5%)	79 %	4
Grain	Briess - Wheat Malt, White	2.3 kg (46.5%)	85 %	5
Grain	Acid Malt	0.35 kg (7.1%)	58.7 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Summit	5 g	60 min	15 %

## Notes

- Tradycyjnie 60 pils 40 wheat  
Abv 3.9-4.9  
Temp 64 - 66  
Acid malt afetr sugar conversion complete & mas for another 45mins  
8-15 IBU  
Sol 14-28g  
Fermentacja 19 - 20 stopni.  
Uwodnione drozdzze dodane do brzeczki US05 w temperaturze 17,5 stopnia. 16>30 23.8.18  
-----  
Fermentacja pod hefeweizen  
47 stopni 30 min  
63 45minut  
72 20 minut  
76t

Wysładzanie 17 litrow wody.

Odebrałem w sumie 27 litrow.

15 litrow gotowanie 60 minut z summit 15 alfa 6g i 5g pożywka dla drożdzy 10 minut przed koncem. Przhed gotowaniem 10 blg. Po gotowaniu 13 blg. 10 litrow plus litr startera FM Banany i Goździki dodano do fermentatora w temp okolo 17 stopni. Temp otoczenia 17 wieczorem. Rano 17 stopni otoczenie. 19,5 brzezka. Czuc banany.

24.8 temperatura brzezki spadla do 18. Otoczenia 17,5. Zwiększono temperature otoczeniai do okolo 19.

25.8.18 temperatura otoczenia okolo 18, piwa 19,2. Czuc aromat bananowy.

Ostatnie dni w temp 20 21.

Butelkowanie 6.9.18 blg 2.

Otwarta fermentacja daje wiecej aromatu goździka i banana.

12l do kettle sour lactob. Rhamonnus - lactid. 35 stopni. Rozpoczeto 21.8.18 21:00.

23.8.18 - Zakonczono zakwaszanie okolo 14. Do gotowania dodalem 2 litry wody aby osiagnac 12l. Blg po gotowaniu: 11 BLG.

Na 10l piwa 6g kolendry i 5 g pożywki. 10g soli morskiej.

Temperatura otoczenia okolo 17 stopni.

Generalnie temperatura fermentacji okolo 19-21 stopni.

25.

Zwiększono do okolo 20 stopni 24.8

Butelkowanie 12.9.18 BLG: 2

Przyjemna kwasowosc i wyczuwalna kolendra w aromacie.

WIECEJ SOLI MORSKIEJ I MNIEJ KOLENDRY, UZYC INDYJSKIEJ.

Okolo 4,5 litra przelane na 0,5 zamrozonych i pokrojonych owoców pigwowca ze skórka. Temperatura otoczenia kolo 18 stopni.

*Aug 20, 2018, 10:49 PM*