

#6 GOSE

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (37%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (18.5%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy	5 g	10 min	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	10 g	Boil	10 min
Spice	sól	15 g	Boil	5 min
Flavor	mrożone truskawki	1000 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	mrożone wiśnie	1000 g	Secondary	10 day(s)
Other	kwas mlekowy	10 g	Bottling	---

Notes

- 1) Słód pszeniczny i pilzneński: 8 litrów wody 47 stopni - zacieranie 30 minut (45 stopni)
- 2) Dolać 5 l wrzątku, ustalenie temp. 65 stopni, zacieranie 30 minut
- 3) Podgrzanie do 70 stopni, zacieranie 20 minut
- 4) Dodanie słodu zakwaszającego, zacieranie 30 minut (70 stopni)
- 5) Wygrzew do 76 stopni

fermentacja cicha podzielona na dwie - do jednego wiadra dodane truskawki, do drugiego wiśnie.

10ml kwasu na 24 litry - dodać odpowiednio mniej, jeśli straty będą większe

Nov 5, 2017, 8:47 PM