

Fruit Gose

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.5**
- Style **Gose**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **18.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **73.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.7 kg (46.6%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	2.7 kg (46.6%)	83 %	5
Grain	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	8 g	50 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
K-97	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	sól (morska) Kłodawa niejodowana	20 g	Boil	5 min
Max 20.				

Herb	kolendra	15 g	Boil	5 min
Rozgnieciona				
Flavor	owoce	1100 g	Secondary	7 day(s)
Water Agent	chlorek wapnia	3 g	Mash	90 min

Notes

- Piwo było w finale konkursu Pinty i Lidla 2023
(W oryginale jagoda leśna)

L.plantarum 150/200mld

~35C, izolacja!

-->zakwasić kwasem do pH 4,5? -> Cel 3,4-3,8 pH

"Brzeczkę gotujemy 15 minut, a następnie schładzamy ją do temperatury 40°C. Po schłodzeniu wsypujemy zawartość kapsułek z *Lactobacillus plantarum*, przykrywamy pokrywką i owijamy szczelnie folią. Staramy się utrzymać temperaturę 40°C przez dwie doby.

Po upływie 48 godzin zdejmujemy folię i mierzymy pH zacieru. Powinno wynosić około 3,4-3,8"

Aug 7, 2019, 5:18 PM