

#38 Good Times Bad Times (Fruit Gose)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **67.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	20 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs
Starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól niejodowana	22 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	3 min
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo wyszło dobre, ale za kwaśne. Zakwaszane 48h Sanprobi IBS 20 tabletek.
26 sie 2021, 20:47