

61. Gose

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	8 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól himalajska niejodowana	13 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 10.03 wieczór - Starter lacto - ok. 500ml brzezki z american wheata ok 6-7blg. Dodane 6 tabletek, około

25-30 stopni na grzejniku.

11.03 - wieczorem zadany starter do garnka, do 39°C. Owinięte w koce przy grzejniku.

13.03 - Godzina 15 zakończenie kwaszenia i zagotowanie, 16:49 zaczęcie chłodzenia.

Jakieś 12 litrów, 12 brix. Zadane resztki gęstwy i jakieś 10-15 łyżek piany z american wheat.

14.03 - 16 stopni, raczej brak oznak fermentacji, dodane kolejne 10-15 łyżek piany z american wheat.

15.03 - 16/18 stopni, fermentuje.

Ananas zdobywa III miejsce na Łódzkim.

27.04:

Zabutelkowana wersja z porzeczką, nic się nie dobrało, 7g cukru na 1,5l.

Zabutelkowana wersja z wiśnią w plastikowe butelki pet, 7g/1,5l. Wyraźne oznaki infekcji, bardzo wysoki aldehyd. Piwo ściągnięte spod "filmu bakteryjnego".

10 mar 2018, 22:29