

#76 Gose z owocami leśnymi (festiwal piwowarów)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	17 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Owoce leśne mieszanka z lidla	5250 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Po zagotowaniu zbić pH do 4.2 kwasem mlekowym (około 20ml)
Zakwaszenie:
6g LP - BAKTERYJNA KULTURA STARTEROWA PROBIOTYCZNA około 36h, następnie schłodzić i zadać drożdże
30 kwi 2018, 17:54