

ala gose kwas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile saison	Pszeniczne	Płynne	20 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sol	23 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	27 g	Gotowanie	5 min
Inne	pulpa mango	800 g	Fermentacja cicha	---