

Atumn tactics - gose z owocami

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **4**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla Polish Hops	10 g	30 min	6.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Wyeast
bakterie lacidobacillus plantarum	Ale	Suche	1 g	SanprobiIBS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	12 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	sól	18 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	brzoskwinie i morele	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min