

Fruit Gose Malina

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35%)	68 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.2%)	68 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (11.2%)	68 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9.75 g	50 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	216.67 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	3.68 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Sól himalajska	28 g	Gotowanie	8 min
Dodatek smakowy	Maliny świeże	4000 g	Fermentacja cicha	12 dni