

GIL - ROSE IMPERIAL GOSE

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **9.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.9 kg (19.2%)	75 %	45
Ziarno	Pilzneński	1 kg (10.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	24 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki Owsiane Błyskawiczne	600 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Sól himalajska	30 g	Gotowanie	10 min
Inne	Lactobacillus casei 10 tabletek probiotyku	10 g	Fermentacja cicha	30 dni