

Gose - Piwowar nr 12

- Gęstość **10.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **999 min**
- Temp **70 C**, Czas **999 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **50.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **999 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **999 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (51.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (16.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól kuchenna (niejodowana)	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------	------	-----------	-------

Notatki

- czas 999 - trzymać do negatywnej próby jodowej
Po 1 kroku zacierania dolać 5l wrzątku
Zakwaszający dopiero po 1wszej negatywnej próbie
Druga przerwa w 70st. po dodaniu zakwaszającego
27 gru 2015, 20:00