

gose plus mirabelka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **77.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **55.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **77.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	5 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (8.5%)	80 %	6
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.8 kg (6.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	16 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	17 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Pszeniczne	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 30 litrów do zacierania na 40 minut
+ 7 lirów wrzątku przed słodem zakwaszającym
kwas mlekowy 100 ml przed rozlewem
10 kg mirabelek na cichą
26 lip 2016, 17:01