

Gose v.1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.1 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Sok z limonki	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---------------	-------	-------------------	--------

Notatki

- Zakwaszanie:
obniżenie temperatury do ok. 40 stopni (zależnie od szczepu bakterii), zadanie bakterii - bez startera, szczelnie zamknięcie, przykrycie kocem (temperatura musi zostać), odstawić na ok. 48h.
24 kwi 2019, 13:54