

Gose z czereśniami

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **6**
- SRM **3.1**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsneński - Viking Malt	3 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny - Viking Malt	1 kg (25%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL)	10 g	15 min	11.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Sól	20 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Czereśnie	2300 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zakwaszanie:
po filtracji gotować 15 minut, schłodzić do 45C zakwaszać 48h, po zakwaszaniu gotować 45 minut.
- Czereśnie:

czereśnie dodane na cichą do połowy warki
4 paź 2020, 15:45