

#Gose z owocami (Kuźnia 2020)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg (50%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. Plantarum	Ale	Kultury	10 g	---
Hazy daze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	30 g	Gotowanie	3 min