

#Gose z owocami (wkpd)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (50%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. Plantarum	Ale	Kultury	10 g	---
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	20 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Dzielimy na pol:
Do I pulpa bananowa
Do II puła z mandarynki
Ilość do ustalenia myślę, że około 200g/l

Podzielone na 3 części:

- 1 - pulpa z mandarynki 1l/10l butelkowanie 1.10 ekstrakt końcowy:3
- 2 - pulpa bananowa 2l/11l butelkowanie 1.10 ekstrakt końcowy: 2.5
Nagazowanie 5g/l
- 3 - mix guava, mango, banan 1l/5l

28 sie 2019, 22:26