

GOSE Z POMIDORAMI I PIEPRZEM 13 BLG # 81

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **2**
- SRM **3.8**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 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 **15 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**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (23.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód zakwaszający Wayermann	0.3 kg (7%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia PH	10 g	5 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Pieprz Syczuański	8 g	Gotowanie	1 min

Dodatek smakowy	Passata pomidorowa	700 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Passata pomidorowa	700 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Sanprobi IBS	5 g	Fermentacja burzliwa	---