

KRWAWA MARY GOSE 12,5 BLG # 77

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **2**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 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 **13.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Wayermann	0.4 kg (10.3%)	--- %	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	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pieprz młotkowany	5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Sól	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Passata z pomidorów	700 g	Fermentacja cicha	7 dni

Inne	Sanprobi IBS	5 g	Fermentacja burzliwa	---
------	--------------	-----	-------------------------	-----