

Tripple Fruit Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Wheat Malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Na zimno	Sabro	100 g	1 dni	15 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	5 g	serowar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok z Mandarynek	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sok Ananasowy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	skórka ze słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka z mandarynki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	suszone liście ze słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól niejodowana	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Zacier 5,2-5,3 Gotowanie 4,4				