

#6 GOSE

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (37%) | 81 % | 6 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 1 kg (18.5%) | 80 % | 6 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Galaxy | 5 g | 10 min | 15 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-33 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-------------------|--------|-----------|-----------|
| Spice | kolendra | 10 g | Boil | 10 min |
| Spice | sól | 15 g | Boil | 5 min |
| Flavor | mrożone truskawki | 1000 g | Secondary | 10 day(s) |
| Flavor | mrożone wiśnie | 1000 g | Secondary | 10 day(s) |
| Other | kwas mlekowy | 10 g | Bottling | --- |

Notes

- 1) Słód pszeniczny i pilzneński: 8 litrów wody 47 stopni - zacieranie 30 minut (45 stopni)
- 2) Dolać 5 l wrzątku, ustalenie temp. 65 stopni, zacieranie 30 minut
- 3) Podgrzanie do 70 stopni, zacieranie 20 minut
- 4) Dodanie słołu zakwaszającego, zacieranie 30 minut (70 stopni)
- 5) Wygrzew do 76 stopni

fermentacja cicha podzielona na dwie - do jednego wiadra dodane truskawki, do drugiego wiśnie.

10ml kwasu na 24 litry - dodać odpowiednio mniej, jeśli straty będą większe

Nov 5, 2017, 8:47 PM