

# Fruit GOSE - TEST

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Style **Gose**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	3.5
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (50%)	82 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	45 min	10 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	20 g	Boil	5 min
Spice	sól himalajska	20 g	Boil	5 min
Flavor	Skorka z jednej pomaranczy	10 g	Boil	10 min
Flavor	Skórka z połowy cytryny	5 g	Boil	10 min

## Notes

- po wystudzeniu gotować 15 minut, schłodzić do 45°C obniżać pH do 4,5 za pomocą kwasu mlekowego dodać bakterie lactobacillus plantarum -np z probiotyku z apteki. zakwaszać 48h do uzyskania ok 3.6pH. gotować 50min.

Fermentacja cicha  
Dodatek pomaranczy mandarynek i mango.  
Dec 30, 2020, 8:53 PM