

Potrójna ściana ognia - Mango Gose

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **8.2**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **22.6 liter(s)**

Steps

- Temp **60 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **66.6C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **60C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.8%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (26.5%)	85 %	4
Grain	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (2.7%)	71 %	300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Boil	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Boil	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Boil	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	L. plantarum	10 g	Primary	1 day(s)
Flavor	Pulpa mango	850 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Kettle Soured źródło - <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-zakwaszanie/>
1. Przeprowadź standardowy proces zacierania, filtracji i wysładzania. Zasyp może być dowolny, choć klasyczne style, takie jak Berliner Weisse czy Gose to z reguły 50% słodu pilzneńskiego i 50% słodu pszenicznego.
 2. Zagotuj brzeczke przez 15 minut (bez chmielu i innych dodatków).
 3. Schłodź brzeczke do 38°C.
 4. Przeprowadź wstępne zbicie pH kwasem mlekowym do ok. 4.5 (krok opcjonalny, pomaga ograniczyć rozwój niektórych drobnoustrojów, ale z racji tego, że brzeczka jest wygotowana, nie jest to takie istotne jak np. przy sour mashu).
 5. Otwórz 15-20 kapsulek Swanson L. Plantarum lub Sanprobi IBS (na 20 litrową warke) i wsyp do garnka ich zawartość (wybieramy szczep L. plantarum ze względu na dobre rezultaty i jego zdolność do pracy w stosunkowo niskich temperaturach).
 6. Jeśli masz termometr z cienkim przewodem, który można zatopić w brzeczce i nie będzie on przeszkadzał w zamknięciu garnka, wrzuc go teraz do środka (dobrze sprawdza się tutaj popularny termometr z Ikea).
 7. Przykryj garnek pokrywką, owiń miejsce łączenia folią spożywczą. Zaizoluj garnek kocami, śpiworami i wszystkim co masz pod ręką.
 8. Zostaw wszystko na 48 godzin. Jeśli dobrze zaizolowałeś garnek, temperatura przez ten czas powinna spaść o około 10°C. Jeśli spada szybciej i kontrolujesz to termometrem, możesz od czasu do czasu przygrzać do 30-35°C (bez otwierania garnka). Jeśli nie, po prostu go zostaw. Wybraliśmy szczep, który stosunkowo dobrze sobie radzi w 20-kilku stopniach. Piwo powinno mimo wszystko całkiem dobrze się zakwasić.
 9. Po około 48 godzinach otwórz garnek i sprawdź rezultat. W tym momencie nie będzie to pachnieć specjalnie dobrze. Normą są aromaty gotowanej kapusty i podobne, które znikną podczas gotowania. Dyskwalifikujące są natomiast aromaty wymiocin, sera pleśniowego i apteki. Jeśli występuje któryś z nich to nie warto kontynuować warzenia takiego piwa, bo nic dobrego już z tego nie będzie.
 10. Jeśli jesteśmy zadowoleni gotujemy piwo przez 60-90 minut jak przy normalnej warce, chmielimy i wrzucamy dodatki według uznania. Następnie schładzamy brzeczke i zadajemy saszetkę uwodnionych US-05 (lub innym szczepem dobrze radzącym sobie w niskim pH).
 11. Fermentujemy i butelkujemy tak jak normalne piwo pamiętając, że przez kwaśne środowisko fermentacja może przebiegać trochę wolniej.

Mar 31, 2019, 7:12 PM