

61. Gose

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.9 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **11.9 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.5 kg (44.1%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	8 g	60 min	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	60 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra Indyjska	12 g	Boil	5 min
Spice	Sól himalajska niejodowana	13 g	Boil	5 min

Notes

- 10.03 wieczór - Starter lacto - ok. 500ml brzeczki z american wheata ok 6-7blg. Dodane 6 tabletek, około

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

25-30 stopni na grzejniku.

11.03 - wieczorem zadany starter do garnka, do 39°C. Owinięte w koce przy grzejniku.

13.03 - Godzina 15 zakończenie kwaszenia i zagotowanie, 16:49 zaczęcie chłodzenia.

Jakieś 12 litrów, 12 brix. Zadane resztki gęstwy i jakieś 10-15 łyżek piany z american wheat.

14.03 - 16 stopni, raczej brak oznak fermentacji, dodane kolejne 10-15 łyżek piany z american wheat.

15.03 - 16/18 stopni, fermentuje.

Ananas zdobywa III miejsce na Łódzkim.

27.04:

Zabutelkowana wersja z porzeczką, nic się nie dobrało, 7g cukru na 1,5l.

Zabutelkowana wersja z wiśnią w plastikowe butelki pet, 7g/1,5l. Wyraźne oznaki infekcji, bardzo wysoki aldehyd. Piwo ściągnięte spod "filmu bakteryjnego".

Mar 10, 2018, 10:29 PM