

## #121 Fruit Gose

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszonczny	1.1 kg (35.2%)	68 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (32%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.8%)	68 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.375 kg (12%)	68 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (4.8%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (3.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4.5 g	50 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Pożywka	1.7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	13 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Sól himalajska	13 g	Gotowanie	8 min
Dodatek smakowy	Maliny świeże	1900 g	Fermentacja cicha	12 dni