

#127 Gose z truskawkami

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **5**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (54.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (37.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	10 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawka mrozona	1500 g	Fermentacja cicha	21 dni
Czynnik do wody	Sanprobi IBS	14 g	Gotowanie	24 min

Notatki

- Piwo zakwaszane w kotle przez 24h.

Fermentacja

Start 18st (9dni) od razu wstawione do pokoju gdzie temp 21st (13dni)

Cicha:

Dodano owoce

21st - 14 dni

2st - 2 dni

Piwo było w finale w konkursie Pinta / Lidl 2023.

18 mar 2023, 07:24