

## #163 Fruit Gose

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 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 **21.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (35.9%)	68 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.6%)	68 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.35 kg (6.3%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.17 kg (3.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	50 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	166.67 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	2.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	14 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Sól himalajska	20 g	Gotowanie	8 min
Dodatek smakowy	Maliny świeże	3166.67 g	Fermentacja cicha	12 dni