

#19 Gose z marakują

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **11**
- SRM **2.8**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pulpa z marakui	1130 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Z 3 kapsulek Sanprobi IBS był zrobiony trzydniowy starter, 1 litr. Zadane do brzezki po filtracji i zakwaszane przez 2 dni (owinięte kocem, temperatura 34*->29*).
19 wrz 2019, 15:53