

#21 Gose z truskawkami

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **6**
- SRM **2.8**

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
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	0 min	8 %
Whirlpool	Barbe Rouge	10 g	10 min	8 %
Na zimno	Barbe Rouge	20 g	2 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	--- g	---
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól niejodowana	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warka podzielona na pół po fermentacji burzliwej.
Do połowy truskawki liofilizowane.
Do połowy truskawki mrożone z Auchana - zabutelkowane, nagazowanie 2,6 v/v
6 maj 2019, 21:42