

## #28 Gose z dodatkami

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3**
- 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	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	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
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	565 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa z papai	450 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Warka podzielona na dwie części. Do jednej pulpa z marakui, do drugiej z papai.  
2 lut 2020, 14:01