

#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