

## #34 Kminkowe gose

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (43%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	20 g	70 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Sanprobi IBS	Ale	Kultury	1000 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Anyż gwiaździsty	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kminek	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól niejodowana	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Z 3 kapsulek Sanprobi IBS zrobiony starter, wlany do brzezki po filtracji. Kettle sour 36-48 godzin.  
30 kwi 2020, 22:32