

#6 GOSE

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (18.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	mrożone truskawki	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	mrożone wiśnie	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	kwas mlekowy	10 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 1) Słód pszeniczny i pilzneński: 8 litrów wody 47 stopni - zacieranie 30 minut (45 stopni)
- 2) Dolać 5 l wrzątku, ustalenie temp. 65 stopni, zacieranie 30 minut
- 3) Podgrzanie do 70 stopni, zacieranie 20 minut
- 4) Dodanie sładu zakwaszającego, zacieranie 30 minut (70 stopni)
- 5) Wygrzew do 76 stopni

fermentacja cicha podzielona na dwie - do jednego wiadra dodane truskawki, do drugiego wiśnie.

10ml kwasu na 24 litry - dodać odpowiednio mniej, jeśli straty będą większe

5 lis 2017, 20:47