#6 GOSE

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Styl **Specialty 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 brzeczki **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 słodu zakwaszającego, zacieranie 30 minut (70 stopni)
  5) Wygrzew do 76 stopni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.