

## 67. Gose Festiwal

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	18 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól himalajska niejedowana	18 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Odebrane 1,2 litra na starter.

12:00, 09.05 - dodany starter do zakwaszania, w temp 40 stopni.

6:150, 11.05 - Start zagotowania.

8:45 - zakończenie gotowanie, kolendra 7g indyjska i 11g zwykła.  
18g soli himalajskiej

11.05 - wieczorem zadana paczka us-05 na powierzchnię, niestety bez uwodnienia. 18 stopni/

12.05 - rano, 16 stopni, brak oznak fermentacji, wieczorem 16

13.05 - rano 18 stopni, ładnie fermentuje

04.06 - Zabutelkowane 21 litrów. 80g cukru na całość ~4g/litr. Bardzo smaczne,

9 maj 2018, 13:26