

#74 Imperial Gose z marakuja

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **1**
- SRM **5.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (40%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (40%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.6 kg (12%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 1 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- 12ml kwasu mlekowego
zakwaszanie 5xdicoflor+10xsanprobi w 35C przez 48h
15 mar 2018, 20:41