

#77 Gose (A - Morela, B - Mango, C - Suska)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.55 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (35%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (9.7%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WY1450	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda light colored and malty
blg przed zakwaszaniem - 9,7*
blg po zakwaszaniu - ok. 9,7 Bx - spadło?
litrów - ? (chyba ok. 29-30)
3,5 g L. Plantarum z serowara na 31-32 litry brzezki
pH po zakwaszaniu okolice 3,4
gotowanie ok. 40 minut

Warka dzielona na 3 części - 2 z nich na WY1450, jedna na FM53

Po fermentacji głównej odczyt na refraktometrze 6 Bx (FM53 i WY1450 tak samo)
do 8,5 L WY1450 - 1500 ml pulpy z moreli + 100g laktozy + 7,5 g soli
do 8,5 L WY1450 - 900 g pulpy z mango + 100g laktozy + 7,5 g soli
do 7,5 L FM53 - 200 g suski + 10 g soli wędzonej bukiem
28 cze 2021, 14:15