

# Berliner Weisse/Gose z owocami

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Biały Pieprz	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z limonki	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Maliny	700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Melon ( 1 sztuka )	720 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Jeżyny	700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Truskawka(0,35) i Kiwi (0,35)	700 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Przed kettle sour zbijamy ph do poziomu ok. 4.5 za pomocą kwasu mlekowego Kettle sour -15-20 kapsulek Swanson L. Plantarum lub Sanprobi IBS (na 20 litrową warkę) i wsyp do garnka ich zawartość

Dzielimy przed burzliwa 50/50 po zakwaszeniu (kettle sour) ,żeby osiągnąć ph ok 3.5. Chmiele i drożdże na pół. Do gose pod koniec gotowania dajemy kolendre, sól, pieprz i skórkę z limonki.

Po burzliwej ponownie dzielimy każde z piw na pół i dodajemy owoce. (maliny i jeżyny -berliner, melon i ... -gose).

Butelkujemy, zeby osiągnąć nagazowanie na poziomie 3.0/3.5

11 kwi 2019, 16:21