

Endless Summer - gose z morelą Hołda dla pana Scootera

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	6 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	sól	14 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Limonki zest z 2 sztuk	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	Pulpa morele	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min