

extract gose - raspberry

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **7**
- SRM **4.2**
- Styl **Gose**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	1.44 kg (38.7%)	--- %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	0.96 kg (25.8%)	--- %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.7%)	60 %	3
Cukier	glukoza	1 kg (26.9%)	--- %	---
Cukier	sok malinowy nfc 1500ml	0.069 kg (1.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zbicie pH to 4.5 kwasem mlekowym
30 sie 2024, 19:41