

Fellbacher Bahnhof III PK + Gurkengose

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 2 kg (56.3%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Sauermalz | 0.5 kg (14.1%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (14.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caramunich II Best | 0.05 kg (1.4%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Mittelfrüh | 15 g | 60 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Lubelski | 10 g | 15 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1728 Scottish Ale | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Sól morską | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Milchsäure 80% | 50 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Wode do zacierania nastawic kwasem mlekowym 2,5 dH
Kwas mlekowy do gotowania na 10 min 40ml
3-3,5 ml na litr może 4

Ogorek 300g?
3 kwi 2020, 18:58