

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj 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 **BREWNES.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