

Fellbacher Bahnhof PK 4

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 3 kg (60%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Weizenmalz Best | 1.8 kg (36%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Carapils Best | 0.2 kg (4%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 9.1 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Gęstwa | 300 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|------------|----------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Sól morską | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Klarowanie | Milchsäure 80% | 50 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Wode do zacierania nastawic kwasem mlekowym 2,5 dH
Kwas mlekowy do gotowania na 10 min 50ml
21 lut 2024, 20:25