

Fruit gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **2.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	1.5 kg (75%)	--- %	4
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny	0.5 kg (25%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	3 min
Inne	Pulpa ananasa	500 g	Fermentacja cicha	17 dni

Inne	Pulpa kiwi	300 g	Fermentacja cicha	17 dni
Inne	Pulpa mango	400 g	Fermentacja cicha	17 dni

Notatki

- Po filtracji gotowanie 15 min, schłodzenie brzezki do 45 stopni i dodanie 10 kaps Sanprobi IBS L. plantarum
11 kwi 2020, 19:36