

Fruit Gose

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (46.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.7 kg (46.6%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól (morska) Kłodawa niejodowana	20 g	Gotowanie	5 min
Max 20.				

Ziolo	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Rozgnieciona				
Dodatek smakowy	owoce	1100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- Piwo było w finale konkursu Pinty i Lidla 2023
(W oryginalne jagoda leśna)

l.plantarum 150/200mld

~35C, izolacja!

-->zakwasić kwasem do pH 4,5? -> Cel 3,4-3,8 pH

"Brzeczke gotujemy 15 minut, a nastepnie schładzamy ją do temperatury 40°C. Po schłodzeniu wsypujemy zawartość kapsulek z lactobacillus plantarum, przykrywamy pokrywką i owijamy szczelnie folią. Staramy się utrzymać temperaturę 40°C przez dwie doby.

Po upływie 48 godzin zdejmujemy folię i mierzymy pH zacieru. Powinno wynosić około 3,4-3,8"

7 sie 2019, 17:18