

Fruit Gose

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.7 kg (36.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Zakwaszający	0.5 kg (10.6%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	15 g	60 min	6 %
Whirlpool	sybilla	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast - saccharomycse	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Sól niejodowana	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Laktoza	360 g	Gotowanie	5 min
Inne	Sanprobi IBS	4 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

Notatki

- Probiotyk Sanprobi IBS
Podział na dwie warki. Do jednej sok ze śliwki do drugiej sok z malin.
12 lis 2019, 11:36