

Fruit Gose Malina

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (35%) | 68 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (35%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11.2%) | 68 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.8 kg (11.2%) | 68 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.25 kg (3.5%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.3 kg (4.2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 9.75 g | 50 min | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-----------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 216.67 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Pożywka | 3.68 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 25 g | Gotowanie | 8 min |
| Przyprawa | Sól himalajska | 28 g | Gotowanie | 8 min |
| Dodatek smakowy | Maliny świeże | 4000 g | Fermentacja cicha | 12 dni |