

Fruit GOSE - TEST

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	3.5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (50%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól himalajska	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skorka z jednej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z połowy cytryny	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- po wystudzeniu gotować 15 minut, schłodzić do 45°C obżyć pH do 4,5 za pomocą kwasu mlekowego dodać bakterie lactobacillus plantarum -np z probiotyku z apteki. zakwaszać 48h do uzyskania ok 3.6pH. gotować 50min.

Fermentacja cicha
Dodatek pomarańczy mandarynek i mango.
30 gru 2020, 20:53