

Gaska z garażu - gose z owocami

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (37.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	30 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1200 ml	FM
bakterie lacidobacillus plantarum	Ale	Suche	2 g	SanprobiIBS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	35 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy	40 g	Gotowanie	5 min

Inne	ananas	2200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	sok z manadrynek	2200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	90 min