

## Gose 1.1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladczaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.7 kg (53.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (46.9%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	132 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Po wyladczaniu gotować przez 15 min. Schłodzić do 36 stopni i zadać kultury bakterii lactobacillus rhamnosus. 1 milion komórek na mililitr na stopień blg. To oznacza 17,6 mld komórek czyli 15 kapsułek po 1,2 mld. Po kilku dniach (badać poziom kwaśności) zagotować tradycyjnie z chmieleniem i zadać drożdże w podwójnej ilości (z uwagi na nieprzyjemne środowisko fermentacji), zamiast 66 ml gęstwy, zadać 132ml.  
*19 lut 2017, 13:48*