

# GOSE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **4**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.6 kg (52%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (48%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Nektarynka	2300 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Rabarbar	1400 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	Wirflockt	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Sól morską niejodowana	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Nektarynka	2.3 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Rabarbar	1.5 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Bakterie serowarskie PG	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
24 h zakwaszanie. Zeszło z 4.8 do 3.9				