

Gose #2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński zero viking	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Crisp pszeniczny jasny	0.9 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny viking	0.6 kg (20%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sól morską	13 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zakwaszanie ok 32h w 36 stopniach lactobacillus plantarum
19 sty 2023, 22:00