

gose

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (50.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zakwaszanie przez 48h bakteriami z probiotyku dicoflor. Po zakwaszeniu gotowanie przez godzinę i chmienie.
20 gru 2018, 07:24