

GOse

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **3**
- SRM **3.9**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól	24 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Bakterie: Helveticus / Delbruecki z serowara (PG)	15 g	Zacieranie	1440 min

Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/14390-alderaan-brewery/page/8/?tab=comments#comment-442109>
3 wrz 2019, 20:49