

Gose

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (38%)	82 %	4
Ziarno	Malting Company of Ireland - Irish Ale Malt	2 kg (38%)	80.5 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	0.5 kg (9.5%)	80.5 %	15
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.266 kg (5.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	50 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	citra	50 g	0 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Swanson Lactobacilus L.Plantarum	3 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Inne	L.Rhamnosus	3 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Przyprawa	curacao	50 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	50 min
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sól	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Kettle sour: 2dni
10 kapsulek swanson l.plantarum
15 kapsulek L.Rhamnosus

po 2 dniach gotowane 10min

po 2 dniach dane 50g citry na armoat i 50g na 0 min whirlpool na aromat

po 2 dniach 10g soli dodane

18 kwi 2020, 19:34