

GOSE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **5**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (45.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L.Plamtarum	Ale	Kultury	5 g	Swanson
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól niejodowana	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Redukcja pH brzezki kwasem mlekowym do 4,5
Zakwaszenie 3 dni w temp. 40*-30*

Ferm.burzliwa temp. 16*-18*
Ferm.cicha - 7dni - temp 16*
warka podzielona na 3 wiaderka po 6,5L
I - bez dodatków
II - pulpa z mango 500g
III - pulpa z brzoskwini 500g (ew mrożone maliny)
20 kwi 2020, 18:36