

Gose

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól niejodowana	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	zmielona kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	150 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Łuska gryczana	150 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Na dno kadzi filtracyjnej przenieść wyflukaną wrzątkiem łuskę gryczaną.

Ferm. burzliwa 10 dni w temp. 17-19 C.

Ferm. cicha 7 dni w temp 15-17 C.

Refermentacja 3.5g cukru na 0.5 l piwa przy temp 18 C.

23 kwi 2020, 18:53