

Gose

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **4.2**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.8 kg (18.2%)	58.7 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	3 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Wszystkie słody (oprócz zakwaszającego) i płatki owsiane wsypujemy do około 12L wody w temp 70 stopni. Trzymamy przez 45 min w 66 stopniach, po tym czasie wsypujemy sól zakwaszający i trzymamy przez 1 godz.
Podgrzewamy do 72 stopni i trzymamy 1 godz.
Podgrzewamy do 78 stopni i przetrzymujemy przez 15 min. Filtrujemy do uzyskania 26L.
22 sty 2017, 10:12