

GOSE BASE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

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 **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2.3 kg (46.5%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.3 kg (46.5%)	85 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.35 kg (7.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	15 %

Notatki

- Tradycyjnie 60 pils 40 wheat
Abv 3.9-4.9
Temp 64 - 66
Acid malt afetr sugar conversion complete & mas for another 45mins
8-15 IBU
Sol 14-28g
Fermentacja 19 - 20 stopni.
Uwodnione drożdże dodane do brzezki US05 w temperaturze 17,5 stopnia. 16>30 23.8.18

Fermentacja pod hefeweizen
47 stopni 30 min
63 45minut
72 20 minut
76t

Wysładzanie 17 litrow wody.

Odebrałem w sumie 27 litrow.

15 litrow gotowanie 60 minut z summit 15 alfa 6g i 5g pożywka dla drożdzy 10 minut przed koncem. Przed gotowaniem 10 blg. Po gotowaniu 13 blg. 10 litrow plus litr startera FM Banany i Goździki dodano do fermentatora w temp około 17 stopni. Temp otoczenia 17 wieczorem. Rano 17 stopni otoczenie. 19,5 brzezka. Czuc banany.

24.8 temperatura brzezki spadła do 18. Otoczenia 17,5. Zwiększono temperature otoczenia do około 19.

25.8.18 temperatura otoczenia około 18, piwa 19,2. Czuc aromat bananowy.

Ostatnie dni w temp 20 21.

Butelkowanie 6.9.18 blg 2.

Otwarta fermentacja daje więcej aromatu goździka i banana.

12l do kettle sour lactob. Rhamonnus - lactid. 35 stopni. Rozpoczęto 21.8.18 21:00.

23.8.18 - Zakonczono zakwaszanie około 14. Do gotowania dodałem 2 litry wody aby osiągnac 12l. Blg po gotowaniu: 11 BLG.

Na 10l piwa 6g kolendry i 5 g pożywki. 10g soli morskiej.

Temperatura otoczenia około 17 stopni.

Generalnie temperatura fermentacji około 19-21 stopni.

25.

Zwiększono do około 20 stopni 24.8

Butelkowanie 12.9.18 BLG: 2

Przyjemna kwasowosc i wyczuwalna kolendra w aromacie.

WIECEJ SOLI MORSKIEJ I MNIEJ KOLENDRY, UZYC INDYJSKIEJ.

Okolo 4,5 litra przelane na 0,5 zamrozonych i pokrojonych owoców pigwowca ze skórka. Temperatura otoczenia kolo 18 stopni.

20 sie 2018, 22:49