

Gose hoppyzoil

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.1%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.1%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.5 kg (9.3%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	70 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Ambrosia Hopzoil	2.5 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	35 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra ziarno	30 g	Gotowanie	70 min
Przyprawa	Kurkuma	10 g	Gotowanie	70 min

Przyprawa	Sól morską	25 g	Gotowanie	70 min
Dodatek smakowy	Gruszka konferencja	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Wolny start fermentacji, 4 dnia dodane ringwood ale, dalej dość nieśmiało, burzliwa przetrzymana przez 11 dni.
Pokrojona drobno gruszka, wrzucona na cichą w worku do zacierania z kurkumą.
19 paź 2019, 21:15