

GOSE II

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **3.8**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1.7 kg (65.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Crisp 0,4 kg	0.15 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (5.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7 US	15 g	5 min	13.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sanprobis IBS	5 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Notatki

- Na gotowanie 5 min. Kolendra 12gr. i Sól Himalajska 15gr.
IBS 11szt. tabletek 40-35 st. 5 dni zeszło do 3,95 pH
Burzliwa 18 st. 14 dni
Cicha 18st. 10 dni plus pulpa Mango 300gr. i Marakuja 200gr.
2 lis 2021, 15:57