

Gose (imp pastry)

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting Company of Ireland - Irish Ale Malt	2.35 kg (29.7%)	80.5 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (25.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (19%)	85 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	0.65 kg (8.2%)	80.5 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0
Cukier	Cukier z pulpy	0.4 kg (5.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	9.3 g	50 min	5 %
Gotowanie	Citra BBC	15 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra BBC	35 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Citra BBC	50 g	0 min	12.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	L.Rhamnosus	3 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Inne	L.Plantarum	3 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Przyprawa	curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sól	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa passion fruit	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	polpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	tonka macerowana w koniaku	10 g	Fermentacja cicha	14 dni