

## Gose (na wodzie z Raby i soli z Wieliczki)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen   | 3 kg (50%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 3 kg (50%) | 82 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 37.5 g | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|---------|--------------|
| US-05                          | Ale | Suche | 14.99 g | ---          |
| Trilac - starter (nie Trilac+) | Ale | Suche | 14.99 g | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość   | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------|---------|-----------|--------|
| Przyprawa | Sól niejodowana | 14.99 g | Gotowanie | 10 min |

|                 |   |        |                      |        |
|-----------------|---|--------|----------------------|--------|
| Przyprawa       | Kolendra (grubo zmiądzona)                        | 21 g   | Gotowanie            | 10 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy do zakwaszenia do pH 4,5 przed Lacto | 1.49 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni  |

## Notatki

- Kettle souring:
    1. Po zacieraniu tylko 15 minut gotowania BEZ CHMIELU.
    2. Zakwaszenie k. mlekowym do pH 4,5 - ostrożnie dawkować, po 5ml.
    3. Zakwaszanie Lacto w temperaturze 40-45 C. Folia spożywcza na powierzchni brzeczki - żeby uniknąć kontaktu z powietrzem. Do osiągnięcia około 3,6-4,0 pH.
    4. Ugotować brzeczkę z chmielem, solą i kolendrą.
    5. Przefermentować burzliwie (US-05)
    6. Dofermentować i zabutelkować - celować w CO2 ok 2,5-2,7.
- 19 mar 2021, 21:51*