

## 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**
- Wyladuj 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*