

Gose - Piwovar nr 12

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.3 kg (53.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 1 kg (23.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (23.3%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 50 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| safale s-33 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | sól himalajska | 25 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | kwas mlekowy 80% | 150 g | Gotowanie | 5 min |