

## Gose V.1.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.2 kg (57.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (37.8%)	82 %	4
Ziarno	Barley, Torrefied	0.25 kg (4.5%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Marynka	5 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Zacieranie	Marynka	5 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól	25 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zakwaszane laktobacilus rhamnosus z apteki mnożonymi metodą z bloga <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-lactobacillus/> - jak nie wyjdzie, dodam notatkę że kolega z bloga oszukuje. Zakwaszanie brzeczki po filtracji przez 2 dni. Jakby co to kwas mlekowy z butli dolać. Fermentacja blisko dolnej granicy dla drożdżaków ~16-18C.  
*18 cze 2018, 20:10*