

# Gose z limonką, melonem i białym pieprzem

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **7**
- SRM **2.7**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1.2 kg (57.4%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.8 kg (38.3%) | 82 %       | 4   |
| Cukier | Cukier z melona     | 0.09 kg (4.3%) | 100 %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 9 g   | 45 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|--------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Zest limonki | 16 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Pieprz biały | 4 g   | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra     | 13 g  | Gotowanie | 10 min |

|                 |     |     |           |        |
|-----------------|-----|-----|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Sól | 7 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|-----|-----|-----------|--------|

### Notatki

- Po filtracji gotowanie na 15 min. Studzenie do 35 stopni i obniżenie pH kwasem mlekowym do 4,5. Dodać probiotyk. Zostawić na dobę i dalej normalnie gotować.  
Melony (krótko zblendowane, żeby nie napowietrzyć) pasteryzować w 78 stopniach. I dodać na 3-5 dni.  
*17 maj 2019, 18:32*