

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