

Gose z malinami i wiśniami

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3 kg (49.2%)	--- %	7
Ziarno	Pszeniczny jasny	1 kg (16.4%)	--- %	6
Ziarno	Karmelowy jasny	0.7 kg (11.5%)	--- %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.2%)	--- %	50
Ziarno	Monachijski typ II	0.5 kg (8.2%)	--- %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	--- %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	55 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	6 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	sól	16 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	maliny	600 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	450 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Lactol, kwas mlekowy	15 g	Fermentacja cicha	14 dni