

GOSE Z MALINAMI

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (8.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól himalajska	14 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Maliny	450 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------	-------	-------------------	-------