

#Gose z owocami (Kuźnia 2020)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3.8 kg (50%) | 85 % | 4 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|---------|--------|--------------|
| L. Plantarum | Ale | Kultury | 10 g | --- |
| Hazy daze | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | sól | 30 g | Gotowanie | 3 min |