

Gose z owocami na II Wielkopolski KPD

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **4**
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jabuticaba	900 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól niejodowana	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- <https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
<https://wielkopolski-konkurs-piw-domowych.breward.app>
Zacierane w worku

Owoce dodane po 3 dniach od zadania drożdży
19 gru 2024, 20:08