

# GOSE Z POMIDORAMI I PIEPRZEM 12,5 BLG # 100

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (31.8%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ZU 12	15 g	15 min	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Pieprz Syczański	8 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Passata pomidorowa	1400 g	Fermentacja burzliwa	---

Dodatek smakowy	Passata pomidorowa	700 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Sanprobi IBS	5 g	Fermentacja burzliwa	---