

Gose z truskawkami v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- 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 **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.7 kg (53.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade szyszka	10 g	60 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól niejodowana	15 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	30 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	truskawki mrożone	450 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Na tyle litrów: zwiększyć ilość truskawek do 900g - bo jest za słaby smak lekko kompotowy
kwas mlekowy: 40-50ml bo tylko lekko kwaśne
sól - poziom ok
19 lut 2022, 18:04