

Gose z truskawkami

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Własna hodowla	10 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	14 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól niejodowana	14 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	30 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	450 g	Fermentacja cicha	3 dni