

Kompot z suszu gose

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Styl **American Amber Ale**

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 **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.1 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.1 kg (45.8%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (8.3%)	65.2 %	315

Notatki

- 150g śliwek, 650g jabłek, końcowo 11 BLG 11,5L
29 wrz 2019, 19:55