

Kveik Gose

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól himalajska	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	30 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Laktoza	220 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Przecier z moreli	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni

Dodatek smakowy	Pulpa z papai	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z Guawy	400 g	Fermentacja cicha	5 dni