

# Malinowe Gose

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (25%)	77 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	45 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	70 ml	White Labs
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	2.5 g	Serowar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	120 min
2ml do wystadzania, 1 do zacierania				
Czynnik do wody	Sól himalajska	12 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Maliny mrożone	900 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	----------------	-------	-------------------	--------