

# Mango Gose

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **65C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Motueka NZ	20 g	15 min	8 %
Gotowanie	Amarillo USA	20 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	16.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
--------------	-----	-------	--------	---------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	<i>Lactobacillus plantarum</i>	60 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Kettle Soured źródło - <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-zakwaszanie/>

1. Przeprowadź standardowy proces zacierania, filtracji i wysładzania. Zasymp może być dowolny, choć klasyczne style, takie jak Berliner Weisse czy Gose to z reguły 50% słodu pilzneńskiego i 50% słodu pszenicznego.
2. Zagotuj brzeczke przez 15 minut (bez chmielu i innych dodatków).
3. Schłodź brzeczke do 38°C.
4. Przeprowadź wstępne zbitcie pH kwasem mlekowym do ok. 4.5 (krok opcjonalny, pomaga ograniczyć rozwój niektórych drobnoustrojów, ale z racji tego, że brzeczka jest wygotowana, nie jest to takie istotne jak np. przy sour mashu).
5. Otwórz 15-20 kapsulek Swanson L. Plantarum lub Sanprobi IBS (na 20 litrową warke) i wsyp do garnka ich zawartość (wybieramy szczep *L. plantarum* ze względu na dobre rezultaty i jego zdolność do pracy w stosunkowo niskich temperaturach).
6. Jeśli masz termometr z cienkim przewodem, który można zatopić w brzeczce i nie będzie on przeszkadzał w zamknięciu garnka, wrzuc go teraz do środka (dobrze sprawdza się tutaj popularny termometr z Ikea).
7. Przykryj garnek pokrywką, owiń miejsce łączenia folią spożywczą. Zaizoluj garnek kocami, śpiworami i wszystkim co masz pod ręką.
8. Zostaw wszystko na 48 godzin. Jeśli dobrze zaizolowałeś garnek, temperatura przez ten czas powinna spaść o około 10°C. Jeśli spada szybciej i kontrolujesz to termometrem, możesz od czasu do czasu przygrzać do 30-35°C (bez otwierania garnka). Jeśli nie, po prostu go zostaw. Wybraliśmy szczep, który stosunkowo dobrze sobie radzi w 20-kilku stopniach. Piwo powinno mimo wszystko całkiem dobrze się zakwasić.
9. Po około 48 godzinach otwórz garnek i sprawdź rezultat. W tym momencie nie będzie to pachnieć specjalnie dobrze. Normą są aromaty gotowanej kapusty i podobne, które znikną podczas gotowania. Dyskwalifikujące są natomiast aromaty wymiocin, sera pleśniowego i apteki. Jeśli występuje któryś z nich to nie warto kontynuować warzenia takiego piwa, bo nic dobrego już z tego nie będzie.
10. Jeśli jesteśmy zadowoleni gotujemy piwo przez 60-90 minut jak przy normalnej warce, chmielimy i wrzucamy dodatki według uznania. Następnie schładzamy brzeczke i zadajemy saszetkę uwodnionych US-05 (lub innym szczepem dobrze radzącym sobie w niskim pH).
11. Fermentujemy i butelkujemy tak jak normalne piwo pamiętając, że przez kwaśne środowisko fermentacja może przebiegać trochę wolniej.

burzliwa 7 dni w temp. 17-18  
31 maj 2019, 20:05