

MARCELI SZPAK - PICKLE GOSE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (10%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	90 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	20 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól Himalajska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ogórki Kiszzone	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Lactobacillus Plantarum	7.275 g	Zacieranie	1440 min

Notatki

- Lactobacillus plantarum z Sanprobi - na 20 l 15 tabletek.
Przygotować starter. Zadać do brzezki po zacieraniu i wygrzewaniu.
Przetrzywać w temperaturze 35-40°C przez 24 godziny, po czym zagotować i nachmilić.
Ogórki kiszzone pokroić w ćwiartki i dodać na cichą na 7 dni.
10 kwi 2017, 10:51