

Mistrzowskie gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.7%)	61 %	5
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	13 dni
Dodatek smakowy	Pulpa czarna porzeczka	1000 g	Fermentacja cicha	13 dni

Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzone 26.04.2023

10.5 BLG początkowe, 18l rozlane na dwa wiadra.

02.05 dodano owoce:

- 1kg pulpy z marakui do 9l piwa
- 1kg pulpy z czarnej porzeczki do 9l piwa.

26 kwi 2023, 10:38