

New Wave Gose

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (55.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.5 kg (16.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 1 kg (11.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (11.1%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (5.6%) | 50 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 - Coastal Haze | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2 | 5 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Biała Guawa | 2000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Mango | 1600 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 800 g | Fermentacja cicha | 14 dni |