

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