

# Pink and Yellow Gose

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **9**
- SRM **3.9**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	2.5 kg (32.5%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (51.9%)	80.5 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.4 kg (5.2%)	1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	sól	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pigwowiec	800 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	burak mrożony	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kwask mlekowy	30 g	Butelkowanie	---
dodaj najpierw 15ml i sprawdź smak				