

Pumpkin Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (46.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (46.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.26 kg (6.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	salt	16 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	coriander	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pumpkin pulp with spices below	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przyprawa	cinnamon	9 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	nutmeg	8 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	clove	7 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	cardamom	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	aniseed	4 g	Fermentacja cicha	7 dni