

Raspberry Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **8**
- SRM **4.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (25%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (12.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 3.5 g | 30 min | 16.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|-----------|
| Czynnik do wody | chlerek wapnia | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | sanprobi IBS | 3 g | Zacieranie | 10000 min |
| Klarowanie | whirlflock | 1 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | kolendra | 27 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | sól niejodowana | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | maliny | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |