

# 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj 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