

W015 - Gose z owocami

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9.6**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.25 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	2 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg	77 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	30 g	60 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kolsch Yeast	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs
Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seed	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Sól morską	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	------------	------	-----------	-------