

W048 - Gose z pomarańczą

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5.9**
- SRM **14.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	1.4 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	1.4 kg	83.5 %	11
Ziarno	Fruit - Orange	1 kg	16 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	60 min	2.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Gęstwa	50 ml	DCL/Fermentis
Lactobacillus Plantanarum	Ale	Suche	--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	0.08 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Sól morską	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet Fraesh	20 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Coriander Seed	5 g	Fermentacja cicha	1 dni