

Waiting for Spring - gose z owocami

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.5**
- Styl **Gueuze**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.8 kg (45%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 3463 Forbidden Fruit | Pszeniczne | Płynne | 125 ml | Wyeast |
| bakterie lacidobacillus plantarum | Ale | Suche | 1 g | SanprobiBS |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Zioło | Kolendra indyjska | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | sól | 20 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------------------------------------|---------|-------------------|-------|
| Ziolo | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | skorka pomaranczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | Pulpa z mango 1/2 warki | 12000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Inne | inne znalezione w markecie owoce 1/2 warki | 1200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |