

## 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