

Gose hoppyzoil

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **100 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (55.6%)	70 %	4
Grain	Pszeniczny	0.6 kg (11.1%)	70 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.1%)	70 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.7%)	75 %	45
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Grain	Słód zakwaszający	0.5 kg (9.3%)	70 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	5 g	70 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	30 min	12 %
Dry Hop	Ambrosia Hopzoil	2.5 g	4 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
White Labs - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Liquid	35 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra ziarno	30 g	Boil	70 min
Spice	Kurkuma	10 g	Boil	70 min
Spice	Sól morską	25 g	Boil	70 min

Flavor	Gruszka konferencja	2000 g	Secondary	7 day(s)
--------	---------------------	--------	-----------	----------

Notes

- Wolny start fermentacji, 4 dnia dodane ringwood ale, dalej dość nieśmiało, burzliwa przetrzymana przez 11 dni.
Pokrojona drobno gruszka, wrzucona na cichą w worku do zacierania z kurkumą.
Oct 19, 2019, 9:15 PM