

# Gose (na wodzie z Raby i soli z Wieliczki)

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.6**
- Style **Gose**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **22.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (50%)	80.5 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (50%)	82 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	37.5 g	60 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	14.99 g	---
Trilac - starter (nie Trilac+)	Ale	Dry	14.99 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Sól niejodowana	14.99 g	Boil	10 min

Spice	Kolendra (grubo zmiądzona)	21 g	Boil	10 min
Water Agent	Kwas mlekowy do zakwaszenia do pH 4,5 przed Lacto	1.49 g	Primary	1 day(s)

## Notes

- Kettle souring:
  1. Po zacieraniu tylko 15 minut gotowania BEZ CHMIELU.
  2. Zakwaszenie k. mlekowym do pH 4,5 - ostrożnie dawkować, po 5ml.
  3. Zakwaszanie Lacto w temperaturze 40-45 C. Folia spożywcza na powierzchni brzeczki - żeby uniknąć kontaktu z powietrzem. Do osiągnięcia około 3,6-4,0 pH.
  4. Ugotować brzeczkę z chmielem, solą i kolendrą.
  5. Przefermentować burzliwie (US-05)
  6. Dofermentować i zabutelkować - celować w CO2 ok 2,5-2,7.

*Mar 19, 2021, 9:51 PM*