

61. Gose

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.9 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **11.9 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilznieński | 1.5 kg (44.1%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 1.5 kg (44.1%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (11.8%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Centennial | 8 g | 60 min | 10.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|-------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Slant | 60 ml | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-------------------------------|--------|---------|-------|
| Spice | Kolendra Indyjska | 12 g | Boil | 5 min |
| Spice | Sól himalajska niejodowana | 13 g | Boil | 5 min |

Notes

- 10.03 wieczór - Starter lacto - ok. 500ml brzeczki z american wheata ok 6-7blg. Dodane 6 tabletek, około

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

25-30 stopni na grzejniku.

11.03 - wieczorem zadany starter do garnka, do 39°C. Owinięte w koce przy grzejniku.

13.03 - Godzina 15 zakończenie kwaszenia i zagotowanie, 16:49 zaczęcie chłodzenia.

Jakieś 12 litrów, 12 brix. Zadane resztki gęstwy i jakieś 10-15 łyżek piany z american wheat.

14.03 - 16 stopni, raczej brak oznak fermentacji, dodane kolejne 10-15 łyżek piany z american wheat.

15.03 - 16/18 stopni, fermentuje.

Ananas zdobywa III miejsce na Łódzkim.

27.04:

Zabutelkowana wersja z porzeczką, nic się nie dobrało, 7g cukru na 1,5l.

Zabutelkowana wersja z wiśnią w plastikowe butelki pet, 7g/1,5l. Wyraźne oznaki infekcji, bardzo wysoki aldehyd. Piwo ściągnięte spod "filmu bakteryjnego".

Mar 10, 2018, 10:29 PM