

## #77 Gose (A - Morela, B - Mango, C - Suska)

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **3.5**
- Style **Fruit Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	2.55 kg (49.5%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Grain	Pszeniczny	1.8 kg (35%)	85 %	4
Grain	Rye, Flaked	0.5 kg (9.7%)	78.3 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	5 g	50 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WY1450	Ale	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Woda light colored and malty  
blg przed zakwaszaniem - 9,7\*  
blg po zakwaszaniu - ok. 9,7 Bx - spadło?  
litrów - ? (chyba ok. 29-30)  
3,5 g L. Plantarum z serowara na 31-32 litry brzeczki  
pH po zakwaszaniu okolice 3,4  
gotowanie ok. 40 minut

Warka dzielona na 3 części - 2 z nich na WY1450, jedna na FM53

Po fermentacji głównej odczyt na refraktometrze 6 Bx (FM53 i WY1450 tak samo)  
do 8,5 L WY1450 - 1500 ml pulpy z moreli + 100g laktozy + 7,5 g soli  
do 8,5 L WY1450 - 900 g pulpy z mango + 100g laktozy + 7,5 g soli  
do 7,5 L FM53 - 200 g suski + 10 g soli wędzonej bukiem  
*Jun 28, 2021, 2:15 PM*