

## 67. Gose Festiwal

---

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Style **Berliner Weisse**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

### Steps

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

### Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **20.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	18 g	Boil	5 min
Spice	Sól himalajska niejedowana	18 g	Boil	5 min

### Notes

- Odebrane 1,2 litra na starter.

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

12:00, 09.05 - dodany starter do zakwaszania, w temp 40 stopni.

6:150, 11.05 - Start zagotowania.

8:45 - zakończenie gotowanie, kolendra 7g indyjska i 11g zwykła.  
18g soli himalajskiej

11.05 - wieczorem zadana paczka us-05 na powierzchnię, niestety bez uwodnienia. 18 stopni/

12.05 - rano, 16 stopni, brak oznak fermentacji, wieczorem 16

13.05 - rano 18 stopni, ładnie fermentuje

04.06 - Zabutelkowane 21 litrów. 80g cukru na całość ~4g/litr. Bardzo smaczne,

*May 9, 2018, 1:26 PM*