

Gose 1.1

- Gravity **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.2 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **79 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **11.2 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **5 min** at **79C**
- Sparge using **12.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.7 kg (53.1%)	81 %	5
Grain	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (46.9%)	79 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	132 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	sól	10 g	Boil	10 min
Spice	kolendra	5 g	Boil	10 min

Notes

- Po wysładzaniu gotować przez 15 min. Schłodzić do 36 stopni i zadać kultury bakterii lactobacillus rhamnosus. 1 milion komórek na mililitr na stopień blg. To oznacza 17,6 mld komórek czyli 15 kapsułek po 1,2 mld. Po kilku dniach (badać poziom kwaśności) zagotować tradycyjnie z chmieleniem i zadać drożdże w podwójnej ilości (z uwagi na nieprzyjemne środowisko fermentacji), zamiast 66 ml gęstwy, zadać 132ml.
Feb 19, 2017, 1:48 PM