

## Freestyle #5 Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **2.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński     | 0.4 kg (20.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny     | 0.3 kg (15.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Płatki owsiane | 0.5 kg (25.6%) | 85 %       | 3   |
| Cukier  | laktoza        | 0.15 kg (7.7%) | 100 %      | --- |
| Dodatek | owoce          | 0.6 kg (30.8%) | 65 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 7 g   | 60 min | 4 %        |