

## Gose

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Gueuze**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński     | 2.1 kg (38.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny     | 2 kg (37%)     | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Acid Malt      | 0.8 kg (14.8%) | 58.7 %     | 6   |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.3%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Safbrew      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 25 g  | Gotowanie | 3 min |

|                 |                 |      |           |       |
|-----------------|-----------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | sól niejodowana | 20 g | Gotowanie | 3 min |
|-----------------|-----------------|------|-----------|-------|