

## Gose

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (54.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (36.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (9.1%) | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Puławski | 20 g  | 40 min | 4.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 30 g  | 5 min  | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa owocowa | 2000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |