

## Gose

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**

### 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno  | Soufflet Pilzneński   | 1.8 kg (45%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Pszeniczny   | 1 kg (25%)   | 81 %       | 6   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.8 kg (20%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.4 kg (10%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum PL | 8 g   | 60 min | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | sól himalajska    | 20 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra indyjska | 25 g  | Gotowanie | 2 min |