

# Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.2**
- Styl **Gose**

## 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (47.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (47.2%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.3 kg (5.7%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pałacowy | 10 g  | 60 min | 8.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                  | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra               | 20 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Sól morską niejodowana | 25 g  | Gotowanie | 5 min |

|      |  |       |                         |       |
|------|--|-------|-------------------------|-------|
| Inne | Lallemand WildBrew<br>Sour Pitch<br>(Lactobacillus<br>plantarum) | 3.2 g | Fermentacja<br>burzliwa | 1 dni |
|------|--|-------|-------------------------|-------|