

## **gose**

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **8**
- SRM **3.4**
- Styl **Gose**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### **Kroki**

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.87 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.87 kg (50%)	85 %	4

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5.95 g	60 min	10 %

### **Drożdze**

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.35 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól niejodowana	10.2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	12.75 g	Gotowanie	5 min
Inne	sanprobi ibs	17 g	Zacieranie	1440 min