

## Gose fruit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **5**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                        | 1.85 kg (52.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.5 kg (42.3%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.2 kg (5.6%)   | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g   | 20 min | 10 %       |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                    | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Sok z Gravioli           | 400 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Dodatek smakowy | Mrożona czarna porzeczka | 500 g | Fermentacja cicha | 6 dni |