

Gose - Piwowar nr 12

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **666 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (53.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (23.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kwas mlekowy 80%	150 g	Gotowanie	5 min