

## Gose z trawą cytrynową

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Puławski   | 16 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 25 g  | 0 min  | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Ferme        |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                                      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|--------------------------------------------|-------|-----------|-------|
| Zioło     | Trawa cytrynowa                            | 57 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka z pomarańczy 3 sz. i cytryny 2 szt. | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Sól niejed                                 | 12 g  | Gotowanie | 5 min |