

#047 Gose

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.6 kg (50%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	17 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól niejodowana	14 g	Gotowanie	5 min