

## #112 NE Gose

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.7 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.55 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (9.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.6%)	95 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	7 g	45 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 Brux. like Trois	Ale	Gęstwa	120 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloct	2.5 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	27 g	Gotowanie	4 min

Przyprawa	Sól niejodowana	22 g	Gotowanie	4 min
-----------	-----------------	------	-----------	-------