

13. Gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	0 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	110.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	30 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	2 min