

#15 Śliwkowe Gose

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (31.2%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.9 kg (18.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertau	5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	60 min	3.65 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	65 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	sól himalajska	10 g	Butelkowanie	---