

#36 Gose

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (44.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.1 kg (47.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.35 kg (7.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Lublin (Lubelski) | 25 g | 70 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|---------|-------|--------------|
| Lactobacillus plantarum | Ale | Kultury | --- g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|------------|--------|
| Inne | łuska ryżowa | 50 g | Zacieranie | 10 min |
| Przyprawa | sól niejodowana | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 25 g | Gotowanie | 5 min |