

## #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