

## Freestyle #5 Gose

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **2.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (20.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (25.6%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.15 kg (7.7%)	100 %	---
Dodatek	owoce	0.6 kg (30.8%)	65 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	60 min	4 %