

fruited Gose

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (57.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (19%)	85 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (9.5%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (9.5%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Salt	30 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Coriander	25 g	Gotowanie	0 min