

## Gaska - Gose

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **5**
- SRM **3.2**

### 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.2 kg (55%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (37.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.3 kg (7.5%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen    | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |
| Lactobacillus Plantarum | Ale | Suche  | 5 g    | ---              |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Sól morską | 20 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kolendra   | 20 g  | Gotowanie | 10 min |