

# GAZOWANE GOSE

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Gueuze**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	10 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 685g agrest (10% cukru) - 6l
- 285g marakuja (11% cukru) - 6l
- 342g + 145g multifruit - 5,5l
- 15 wrz 2019, 19:45