

## Gęsisty

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pszeniczny	2 kg (45.5%)	45 %	4
Ziarno	Słód Pilzneński	2 kg (45.5%)	45 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	9 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól niejodowana	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Inne	Probiotyk sanprobi IBS - 200 mld komórek	9 g	Fermentacja cicha	9 dni

### Notatki

- do dokończenia  
12 mar 2021, 13:54