

Goossee

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (50%)	80 %	6

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	5 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól Epsom	2.5 g	Zacieranie	---