

Goossee

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- 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 Epson | 2.5 g | Zacieranie | --- |