

Gose 1.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.25 kg (69.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyerman Zakwaszający	0.5 kg (15.4%)	5 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (15.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min