

Gose

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (34.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.7 kg (38.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.8 kg (18.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (9.1%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 3 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Mech Irlandzki | 8 g | 10 min | 1 % |
| Gotowanie | Kolendra | 25 g | 3 min | 1 % |
| Gotowanie | Sól Niejodowana | 20 g | 3 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |