

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