

Gose 12BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.55 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.375 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.075 kg (7.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2.5 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2.3 g	Fermentis
L. Plantarum	Ale	Kultury	1.3 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól morską	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min