

## Gose

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **140 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **140 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.25 kg (36.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (31.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (23.2%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	3 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	lunga PL	5 g	30 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min

Przyprawa	Kolendra indyjska	18 g	Gotowanie	4 min
Przyprawa	Sól niejodowana	15 g	Gotowanie	4 min
Inne	Kwas mlekowy	33 g	Butelkowanie	---