

Gose

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.5C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	1 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Sól	1 g	Gotowanie	5 min