

## Gose #2.1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (56.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.2%)	82 %	5
Ziarno	Pilznieński	2 kg (28.4%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.03 kg (0.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	50 g	2 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	20 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	50 g	Zacieranie	---