

Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **26.9**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.4 kg (31.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.5%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	55 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm blanche	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	sól morską	40 g	Zacieranie	10 min