

Gose

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **1**
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (34.4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (18.7%)	80 %	2
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.8%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %