

## gose

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.41 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **105 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.7 kg (38.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (34.1%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	20 g	Gotowanie	3 min

Przyprawa	kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	3 min
-----------	-------------------	------	-----------	-------