Gose

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **57.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **999 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **999 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **43.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg *(44.2%)*	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	5 kg *(44.2%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg *(8.8%)*	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg *(2.7%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól kuchenna (niejodowana)	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.