

Gose #3

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 2 kg (46.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (34.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (18.6%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Sól niejodowana | 25 g | Gotowanie | 5 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 12 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | Kwas mlekowy | 100 g | Butelkowanie | --- |