

## **gose**

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

### **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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Pilznieński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	sól	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	1 min