

Gose

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	1.8 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (25%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	8 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól himalajska	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	2 min