

## Gose

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (50%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	13 g	25 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól himalajska	21 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	28 g	Gotowanie	10 min