

# GOSE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny	1.7 kg (32.7%)	--- %	5
Ziarno	słód pilznerski	1 kg (19.2%)	--- %	3
Ziarno	słód zakwaszający	1 kg (19.2%)	--- %	5
Ziarno	słód pale ale	1.5 kg (28.8%)	--- %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	sól niejodowana	15 g	Gotowanie	3 min