

## Gose

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**

### 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 **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.8%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	25 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól morską	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Grys z skórki od cytryny	15 g	Gotowanie	15 min