

Gose

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (6.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Własny chmiel	10 g	60 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	150 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól himalajska	16 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	35 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------------	------	-------------------	-------