

Gose

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40.5%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	1 kg (13.5%)	40 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól niejodowana	60 g	Gotowanie	10 min