

# GOSE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **5**
- SRM **3.5**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (55%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (7.5%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	12 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Salt	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Corriander	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	Lactobacillus plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

## Notatki

- before mashing, brought pH down to 5,5  
before adding lacto, brought it to 4,5  
waited ~1day for adicity  
then boil  
cool down  
add yeast  
7 mar 2020, 12:27