

# Gose

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Simpson	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Simpson	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający Weyermann	1 kg (16.7%)	58.7 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (8.3%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	sól morską	20 g	Gotowanie	3 min