

# Gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolenra	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Sól niejodowana	25 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	150 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Łuska gryczana	150 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Ferm. burz. 10 dni w temp 18C.  
Ferm. cicha 7-10 dni.  
*22 lip 2020, 10:30*