

## Gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.9 kg (38%)	82 %	4
Ziarno	Malting Company of Ireland - Irish Ale Malt	1.9 kg (38%)	80.5 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.47 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	0.47 kg (9.5%)	80.5 %	15
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	14.25 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	47.5 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	citra	47.5 g	0 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	475 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Swanson Lactobacilus L.Plantarum	2.85 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Inne	L.Rhamnosus	2.85 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Przyprawa	curacao	47.5 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	kolendra	23.75 g	Gotowanie	50 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.9 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sól	9.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	950 g	Fermentacja cicha	14 dni