

# GOSE

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **8**
- SRM **5.3**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (23.6%)	85 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	45 min	2.9 %
Whirlpool	Tomyski	10 g	30 min	2.9 %