

## **gose**

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3**
- 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 **26.5 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### **Kroki**

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %

### **Drożdże**

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega 004	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	kolendra	20 g	Gotowanie	0 min