

## Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (40.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (40.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (10.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	45 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	15 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	5 min	3 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól niejodowana	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	50 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min