

# GOSE

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.8 kg (18.2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól nie jodowana	20 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Kolendra indyjska zmiądzona	20 g	Gotowanie	2 min