

# Gose

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **8**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **105 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **105 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	słód zakwaszający	0.8 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	3 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis

## Dodatki

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

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	sól niejodowana	20 g	Gotowanie	3 min