

## **gose**

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Gose**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### **Kroki**

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (15.1%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.4%)	80 %	2

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %

### **Drożdże**

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

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	sól himalajska	25 g	Gotowanie	3 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	100 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	mech irlandzki	25 g	Gotowanie	10 min