

Gose

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **53.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (30.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (8.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	100 g	20 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolęda indyjska	30 g	Gotowanie	5 min