

# Gose

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **7**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia'20	10 g	10 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól himalajska	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	14 g	Zacieranie	60 min

2 ml do zacierania, 2ml do wyszadzania, 10ml przed dodatkiem bakterii.

Inne	Lactobacillus Plantarum	2 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodane po wstępnym zagotowaniu i schłodzeniu do ok. 30st. Po 40h gotowanie właściwe.				