

## Gose

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (13.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	11.5 g	S-23

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	20 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	50 min

### Notatki

- Napar z hibiskusa, schłodzić dolać przed zadaniem drożdży + trawa cytrynowa na koniec gotowania ( biała część/ świeża)  
9 cze 2022, 20:48