

## Gose

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**
- 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 **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.3%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (16.7%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól morską	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bakterie	5 g	Zacieranie	3600 min