

# Gose

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **5**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	4 kg (46%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	4 kg (46%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	40 g	Sanprobi

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól niejodowana	50 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	2 min