Gose

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **100.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12.57 kg *(38.9%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	12.57 kg *(38.9%)*	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	3.57 kg *(11.1%)*	76.1 %	0
Cukier	Maltodekstryna	3.57 kg *(11.1%)*	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	41.71 g	45 min	12.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	104.14 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sól niejodowana	83.29 g	Gotowanie	5 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.