

## Gose-baza

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **1**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (37.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	6 kg (37.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	3.6 kg (22.4%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (2.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	21.82 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól niejodowana	70 g	Gotowanie	80 min
Przyprawa	Kolendra	45 g	Gotowanie	80 min
Przyprawa	Kwas mlekowy	450 g	Gotowanie	80 min
Inne	Łuska gryczana	450 g	Zacieranie	---