

Gose Busters

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4.4**

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 **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (70.6%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (23.5%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	0.25 kg (5.9%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sea salt	15 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	60 min
Inne	rye husk	500 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Lactic Acid	80 g	Butelkowanie	---