

## Gose do Poznania

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **8**
- SRM **3.2**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.1 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (7.5%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól morską	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

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

- Zakwaszanie bakteriami serowarskimi od dn. 03.01.2025 41h

Drożdże zadane 05.01 w temp.  
BLG początkowe 11.5, końcowe 3.5.  
Butelkowanie 16.01 vol 2.6

Pulpa z calamansi dodana do 8l piwa 08.01.25  
3 sty 2025, 12:34