

## Gose II

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.1**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (35%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (15%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól niejodowana	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	12.5 g	Gotowanie	10 min