

Gose (juicy)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (46%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (39.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	9700.52 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól niejodowana	16 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Marakuja	2500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Pożywka dla drożdzy	10 g	Fermentacja burzliwa	---