

## Gose lato 2022

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.3 kg (43.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (56.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lactobacillus delbrueki	Ale	Kultury	0.73 g	1
lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	0.73 g	1
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	0.73 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól morską	20 g	Gotowanie	30 min