

gose tiv fruts

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **3**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (38.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.05 kg (1.5%)	60 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3%)	80 %	45
Cukier	Maltodekstryna	0.2 kg (6%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2 g	60 min	10.5 %