

## Gose - malina 40L

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.6**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.33 kg (38.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający Bestmalz	1.6 kg (18.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	53.33 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	13.33 g	30 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	14.67 g	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól himalajska	40 g	Gotowanie	3 min
Czynnik do wody	Gips	8 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Kwas mlekowy	80 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Pulpa malinowa	2666.67 g	Fermentacja cicha	7 dni