

Gose na owocki

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.88 kg (38.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.88 kg (38.9%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.25 kg (11.1%) | 76.1 % | 0 |
| Cukier | Maltodekstryna | 0.25 kg (11.1%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 2.92 g | 45 min | 12.5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 7.29 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Sól niejodowana | 5.83 g | Gotowanie | 5 min |