

## Gose v1

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (53.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (34.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.38 kg (11.9%)	85 %	3

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kultura PG - serowar	3 g	Zacieranie	1440 min
Przyprawa	Sól Himalajska	12 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	9 g	Gotowanie	15 min
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min