

Gose W40

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.2 kg (61.8%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.9%)	80 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	14.3 %
Whirlpool	Cascade	30 g	3 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	22 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	49 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min