

Gose z morelami #2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa moreli	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Sól	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min