

## Gose z owocami

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **3.8**
- Styl **Gose**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (44.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	13 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	20 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	700 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	jagody	300 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	sól	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	30 min