

# Gose

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **105 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **105 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.8 kg (18.2%)	40 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	13 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	0 g	0 min	6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Sól niejodowana	20 g	Gotowanie	3 min