

gose1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (42.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (46.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (10.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	60 min	18 %
Gotowanie	Herkules	5 g	15 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale k-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	30 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min