

# Goseł

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **8**
- SRM **3.3**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (55%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.75 kg (37.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.15 kg (7.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól morską	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min