

Jeżynowe gose

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.7**
- Styl **Gose**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (50%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	60 min	12.4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra indyjska (zmielona)	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kwas mlekowy 80%	30 g	Butelkowanie	---

podane w ml, 4 ml kwasu na litr piwa