

## Juicy Gose

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **6**
- SRM **3.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.31 kg (45.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (39.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (6.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (8.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	7.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól himalajska	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min