

## juicy Gose

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 3 kg (42.9%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (42.9%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (14.3%) | 75 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 0 kg         | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12 g  | 60 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| imperial juicy | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |