

Juicy Gose

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Funktown Pale Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	15 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Porzeczki czerwone	1800 g	Fermentacja cicha	7 dni