

# Kwasior Maraja Gose ~12 blg + owocki

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (26.8%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	28 g	50 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa marakuja	850 g	Fermentacja cicha	0 dni
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	50 g	Fermentacja cicha	0 dni