

# Lemon Zest Galaxy Gose

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	White Wheat (US)	2.27 kg	86.37 %	4
Ziarno	Pilsner (US)	1.36 kg	79.9 %	1
Dodatek	Acidulated Malt (DE)	0.91 kg	58.3 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy (AU)	7.09 g	10 min	14.15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale	Ale	Płynne	ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Sea Salt	500 g	Gotowanie	10 min
	Lemon Zest	4000 g	Gotowanie	10 min
	Coriander Seed	1000 g	Gotowanie	10 min