

# Malinowe Gose

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- 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 **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.8 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	10 g	30 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lallemand	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sól	15 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska gryczana	300 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- 23l do zacierania, 7l do wystadzania  
20 cze 2020, 15:17