

# New Wave Gose

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (19.2%)	80 %	2
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (9.6%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.6%)	77 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Suche	11 g	White Labs
MSE Lacto	Ale	Suche	3 g	Serowar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub>	2.86 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	2.86 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	1.43 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Limonka	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni