

Resztki z Gose

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (83.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis