

## W015 - Gose z owocami

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9.6**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.25 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	2 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg	77 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	30 g	60 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kolsch Yeast	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs
Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seed	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Sól morską	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	------------	------	-----------	-------