

Wild Sour Sweet Hoppy Fruit Gose

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Cukier | ksylitol | 0.3 kg (7.7%) | 100 % | --- |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (12.9%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (6.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (64.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.23 kg (5.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| amalgamation | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |
| lacto plantarum | Ale | Suche | 4 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 8.5 g | Gotowanie | 3 min |
| Przyprawa | sól him | 7 g | Gotowanie | 3 min |