

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