

# 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 |