

## Gose z Mango

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 1.4 kg (50%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 1 kg (35.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Zakwaszający   | 0.2 kg (7.1%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 10 g  | 60 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-05  | Ale | Suche | 6 g   | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza      | 150 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Kolendra     | 15 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | Sól          | 15 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 30 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango  | 850 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |