

## [26] ☐ Man Go

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **10.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Weyermann®<br>Bavarian Hefeweizen | 2 kg (66.7%) | 94 %       | 22.5 |
| Dodatek         | BA Brew Kit PLUS                  | 1 kg (33.3%) | 100 %      | 16   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sovereign  | 15 g  | 60 min | 4.9 %      |
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 60 min | 6.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 -<br>oczyszczona gęstwa | Ale | Gęstwa | 2000 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|------|-------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Pulpa Mango | 1700 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

### Notatki

- Warka 18 litrowa + 2 litry oczyszczonej gęstwy  
15 lip 2016, 11:18