

Gose z mango

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **12.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (78.9%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (21.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	50 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	860 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Lactobacillus plantarum - 8 kapsułek Sanprobi IBS na 40h do brzezki o temp. 40°C
28 mar 2021, 16:12