

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 brzezki **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