Mango Gose 12-06-2018 Bakterie Kwasu Mlekowego

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg *(43.5%)*	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Viking Malt (Polska)	2.1 kg *(45.7%)*	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(10.9%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus Plantarum	Ale	Kultury	3 g	Swanson
20 tabletek				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól Himalajska	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mango Puree	1700 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Agrest Puree	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.