

# Mango gose

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Gose**

## 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 brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	15 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól morską	22 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1400 g	Fermentacja cicha	5 dni