

# Mango Gose

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **3**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 2 kg (35.4%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 2 kg (35.4%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (8.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne    | 0.5 kg (8.8%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.15 kg (2.7%) | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 10 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 8 g   | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------|-----------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Sól niejodowana | 25 g  | Gotowanie  | 80 min |
| Przyprawa | Kolendra        | 15 g  | Gotowanie  | 80 min |
| Przyprawa | Kwas mlekowy    | 150 g | Gotowanie  | 80 min |
| Inne      | Łuska gryczana  | 150 g | Zacieranie | ---    |