

Mango Gose

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %

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	---