

# Mango Kraken

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **Gose**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (43.9%)	80 %	6
Ziarno	Eraclea pilzneński Weyermann	1.8 kg (43.9%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	10 min

Przyprawa	Sól morską niejodowana	20 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	24 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kwas mlekowy 80% 3ml/litr	60 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Witamina C 4g/20l	4 g	Butelkowanie	---