

# Sudbericht

Nr: \_\_\_\_\_  
Datum: \_\_\_\_\_

Name: Mango Gose ABV: 4,7% IBU: 6  
EBC: \_\_\_\_\_

## 1. Schüttung

Malzart	Menge in kg
<u>Pale Ale Malz</u>	<u>3,7</u>
<u>Weizenmalz Hell</u>	<u>1,3</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Gesamt Malz:  
5 kg

Sonstige Zutaten	Menge in kg
<u>Milchsäure</u>	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Ziel: pH 3,8

Gesamt Sonstige:  
\_\_\_\_\_ kg

Hauptguss 18 l

## 2. Maischen

	Temperatur	Dauer
Einmaischen	<u>60 °C</u>	
Eiweißrast	<u>60 °C</u>	<u>10 min</u>
Maltoserast	<u>65 °C</u>	<u>30 min</u>
Verzuckerungsrast	<u>72 °C</u>	<u>10 min</u>
Jodprobe	_____	
Abmaischen	<u>78 °C</u>	

## 3. Läutern

Nachguss 9 l  
Würzmenge 20 l

## 4. Würzekochen

Dauer 90 min

Hopfungabe	$\alpha$ -Säure	Menge	Kochdauer
Cascade	6,8 %	2,5 g	90 min
Cascade	6,8 %	5 g	10 min
	%	g	min
	%	g	min
	%	g	min

### Sonstige Zutaten

Mangopüree	850 g	5 min
	g	min
	g	min

Ausschlagmenge 15 l  
 Stammwürze 15,7 °P

## 5. Gärung

Hefebezeichnung	Mangrovejacks M15	Menge
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig	<input type="checkbox"/> untergärig	<u>100 ml</u>
<input type="checkbox"/> flüssig	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	

Kaltwürzung	Menge
Wyeast Lactobacillus	<u>100 ml</u>
	g
	g
	g

Gärbeginn	Datum:	Uhrzeit:
1. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
2. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
3. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
4. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
5. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____

Hinweis: Endvergärt bei ca. 6,5°P