

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/mango-puree-przecierpulpa-z-mango-1-kg-p-1493.html>



MANGO PUREE - PRZECIER/PULPA Z MANGO 1 kg

Cena	49,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1493

Opis produktu

Jeśli chcesz uwarzyć wyśmienite orzeźwiające piwo na lato o pociągającym zapachu świeżego mango, to polecamy użycie pulpy/przecieru z mango. Pulpę wystarczy wlać do młodego piwa po skończonej fermentacji burzliwej. Nie ma konieczności dezynfekcji czy sterylizacji. W pulpie jest dużo naturalnie występujących cukrów, więc drożdże na nowo podejmą pracę. Przed rozlewem należy się upewnić, że fermentacja na pewno się zakończyła.

Z pulpy z mango możesz wyczarować takie piwa jak Mango AIPA, Mango Weizen, Mango Milshake IPA, Mango Pale Ale, American Mango Wheat Ale, Mango Sour Ale i wiele, wiele innych, ogranicza nas tylko wyobraźnia.

Dozowanie: zazwyczaj od 500g - 3kg na 20l piwa

Skład: 93% puree z mango, 7% cukier trzcinowy

Ekstrakt 22Brix (+/-2)

Przechowywać w temperaturze +2°C/+6°C