

# Man GO! Mango Weizen

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **44C**
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **17.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.3 kg (46.9%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.2%)	85 %	3
Grain	Pilzneński	2 kg (40.8%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	15 g	60 min	10.4 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	10 min	10.4 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Safbrew

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Pulpa z mango	3000 g	Secondary	5 day(s)
--------	---------------	--------	-----------	----------

## Notes

- Wsypać sód pszeniczny i płatki błyskawiczne na przerwę ferulikową na 44°C na 10 minut
  - Po przerwie ferulikowej dodaje resztę sódów na przerwę maltozową na 63°C na 30 minut
  - Po przerwie maltozowej przerwa dekstrynującą 72°C - 20 minut
  - Po przerwie dekstrynującej wygrzew 78°C na 5 minut.
- Aug 16, 2018, 1:38 PM*