# American Wheat Ale Mango/Ananas

---

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.4 liter(s)**
- Total mash volume **21.1 liter(s)**

## Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2 kg *(42.6%)* | 80 % | 5 |
| Grain | Słód pszeniczny Vikingmalt | 2 kg *(42.6%)* | 80 % | 4 |
| Grain | Pale Cookie | 0.7 kg *(14.9%)* | 80 % | 25 |

## Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---|---|---|---|
| Boil | Mosaic | 5 g | 90 min | 10 % |
| Boil | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 35 g | 0 min | 10 % |
| Dry Hop | Mosaic | 40 g | 2 day(s) | 10 % |

## Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|---|---|---|---|
| FM52 - Amerykański sen | Ale | Liquid | 30 ml | - |

## Notes

- 2kg Pale Ale
  1,5kg Pszeniczny
  0,5kg Victory

  Gotowane 90 minut

  5g Mosaic na FWH
  20g Mosaic na 15 minut
  35g Mosaic na wyłączenie palnika
  40g Mosaic na zimno na 48h (ostatnie 2 dni cichej)

  1,02kg Ananasa z puchy na początek cichej (bez zalewy, 3 puszki po 340g)
  0,45 Pulpy z Mango Alphonso na początek cichej

  Drożdże WLP001, na cichą dodane dwie łyżki gęstwy z dna po burzliwej (do przefermentowania owoców)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Zacierane (3,5l/kg) w 70-72C (grzane do 72, dogrzewane co 20 minut) 45 minut
Mashout 10 minut w 76

Wysładzane 12 litrami wody

Gazowane na 2,5 vols (z BeerSmiha)

Profil wody:
Wapń 118
Magnez 13
Sód 8
Siarczki 55
Chlorki 71
(Tutaj istotny jest w sumie tylko balans Chlorki Siarczki)

Zacieranie ph 5,3, wysladzanie ph 5,5
*Sep 29, 2018, 9:34 PM*