

#44 Mandaryna i Django zajadają mango

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	4.6 kg (95.6%)	70.5 %	30
Dodatek	Puree mango (0.85 kg)	0.212 kg (4.4%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandaryna Bavaria DE 2018 granulát	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria DE 2018 granulát	25 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandaryna Bavaria DE 2018 granulát	25 g	10 min	8 %
Na zimno	Mandaryna Bavaria DE 2018 granulát	100 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile