

## American Mango Wheat 12 blg 13.07.2018

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (53.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (40%)    | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (6.7%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 22 g  | 40 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Azacca  | 12 g  | 60 min | 10.6 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 20 g  | 4 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 20 g  | 4 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| safbrew US-05 | Ale | Gęstwa | 600 ml | ---          |

### Notatki

- 02.08.2018 4 blg. Cicha 20 g Citra, 20 g Mosaic.  
2 sie 2018, 19:27