

# Mango Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (63.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 1 kg (18.2%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny        | 1 kg (18.2%)   | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US05  | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                          | Ilość  | Użyto do             | Czas   |
|-----------------|--------------------------------|--------|----------------------|--------|
| Inne            | Laktoza                        | 750 g  | Gotowanie            | 10 min |
| Dodatek smakowy | Mango Pulpa 850g (20,3g cukru) | 3400 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni  |