

# MANGO HABANERO

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pale Ale Castle     | 4 kg (78.4%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno  | Pilzneński Bestmalz | 0.6 kg (11.8%) | 80.5 %     | 4   |
| Dodatek | Płatki owsiane      | 0.5 kg (9.8%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 8 min  | 8.2 %      |
| Gotowanie | Mosaic  | 15 g  | 65 min | 12.6 %     |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Papryka Habanero | 3.5 g | Gotowanie         | 55 min |
| Dodatek smakowy | Mango puree      | 800 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |

## Notatki

- Warka kolaboracyjna (K. Liryk)  
12 mar 2021, 14:08