

# Mango marakuja

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (71.4%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (17.9%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.3 kg (5.4%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.3 kg (5.4%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 10 g  | 30 min | 12.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 10 min | 12.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza        | 500 g | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Puree mango    | 850 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Puree marakuja | 850 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |