

# Mango Marakuja Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny        | 2 kg (34.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński        | 3 kg (51.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Monachijski       | 0.3 kg (5.2%) | 80 %       | 14  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade           | 15 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Chinook           | 15 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 40 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| US-05 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                | Ilość  | Użyto do          | Czas |
|-----------------|----------------------|--------|-------------------|------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango-marakuja | 1500 g | Fermentacja cicha | ---  |