

#? Mango oatmeal PA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zula	60 g	25 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	100 ml	TYB

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Mango 1,7kg	1.7 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Czynnik do wody	Sok ananasowy 1Litr	1 g	Fermentacja burzliwa	5 dni