

mango/porzeczka apa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.7 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

dodane do wersji z czarna porzeczka				
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
dodane do wersji z pulpą mango				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Dodatek smakowy	pulpa czarna porzeczka	1000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni