

Mango Summer Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.7%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (9.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo przerwa od 80°C	50 g	80 min	1 %
Whirlpool	Cascade przerwa	50 g	80 min	1 %
Whirlpool	Citra przerwa	40 g	80 min	1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni