

MANGO WHEAT ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	14 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	14 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-10	Pszeniczne	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Pulpa mango dodana pod koniec burzliwej
Drożdże suche zostały dwa dni wcześniej uwodnione i rozchodzone z litrze brzezki
28 mar 2018, 15:41