

Tropical Mango i marakuja Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.2 kg (3.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa Mango alphonso	2500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	Ksylitol	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	20 g	Zacieranie	10 min