

# Waizen z mango

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 1.4 kg (53.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 1 kg (38.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.7%)  | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle     | 10 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie | Hallertau | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |

## Drożdze

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 15 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |