

## #13 American Wheat Ale Mango

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Grain	Słód pszeniczny Vikingmalt	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Grain	Pale Cookie	0.5 kg (11.1%)	80 %	25

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 - Amerykański sen	Ale	Liquid	30 ml	-

### Notes

- 2kg Pale Ale  
1,5kg Pszeniczny  
0,5kg Victory

Gotowane 90 minut

1,02kg Ananasa z puchy na początek cichej (bez zalewy, 3 puszki po 340g)  
0,45 Pulpy z Mango Alphonso na początek cichej

Drożdże WLP001, na cichą dodane dwie łyżki gęstwy z dna po burzliwej (do przefermentowania owoców)

Zacierane (3,5l/kg) w 70-72C (grzane do 72, dogrzewane co 20 minut) 45 minut  
Mashout 10 minut w 76

Wysładzane 12 litrami wody  
Oct 4, 2018, 8:22 AM