

## #13 American Wheat Ale Mango

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pale Cookie	0.5 kg (11.1%)	80 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandaryna Bavaria	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański sen	Ale	Płynne	30 ml	-

### Notatki

- 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  
4 paź 2018, 08:22