

[15] ⊥ "Żar tropików" Mango Fruit AIPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **6.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (55.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1.064 kg (19.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.56 kg (10.3%) | 77 % | 26 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 70 % | 2 |
| Dodatek | Maka pszeniczna | 0.4 kg (7.4%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 16.5 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 24.8 g | 10 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 25 g | 10 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 23.5 g | 10 min | 13.5 % |
| Na zimno | Amarillo 2 dni ~23°C + 4 dni zejście 23-8°C | 50 g | 6 dni | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 - starter | Ale | Suche | 1000 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------|--------|----------------------|--------|
| Inne | Laktoza | 0.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Mango pulpa 5 puszek | 4250 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |