

#19 APA mango

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	25 g	10 min	20.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	25 g	5 min	20.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---