

## #36 /FM20/ Wheat Mango

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.12 kg (39.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.03 kg (36.1%)	79 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.35 kg (12.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.5%)	58.7 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	30 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	3.5 g	Gotowanie	0 min

Dodatek smakowy	Pulpa mango	0.85 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------	--------	-------------------	-------