

## #7 Mango American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa Mango	850 g	Fermentacja burzliwa	3 dni