

# Amercian Mango Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.2 kg (39.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 3.2 kg (57.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (3.6%)  | 70 %       | 49  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial             | 20 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Centennial             | 30 g  | 3 min  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Centennial             | 50 g  | 0 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mango | 850 g | Fermentacja cicha | 5 dni |