

# American Mango Wheat 12 blg 13.07.2018

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	22 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Azacca	12 g	60 min	10.6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew US-05	Ale	Gęstwa	600 ml	---

## Notatki

- 02.08.2018 4 blg. Cicha 20 g Citra, 20 g Mosaic.  
2 sie 2018, 19:27