

American mango wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.65 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (39.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.35 kg (10.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	12 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	24 g	0 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1700 g	Fermentacja cicha	3 dni