

# American mango wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g  | 0 min  | 10 %       |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 2500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

## Notatki

- pomyśleć nad chmielem, pulpa mango mrożona 2,5 kg  
21 mar 2018, 15:00