

American mango

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **9.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	2 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	500 g	Fermentacja cicha	7 dni