

American Pale Ale/Mango

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Warrior	30 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	11.4 %
Gotowanie	Warrior	17 g	1 min	15.5 %