American Wheat Ale Mango/Ananas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg *(42.6%)*	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	2 kg *(42.6%)*	80 %	4
Ziarno	Pale Cookie	0.7 kg *(14.9%)*	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	90 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański sen	Ale	Płynne	30 ml	-

Notatki

- 2kg Pale Ale
  1,5kg Pszeniczny
  0,5kg Victory

  Gotowane 90 minut

  5g Mosaic na FWH
  20g Mosaic na 15 minut
  35g Mosaic na wyłączenie palnika
  40g Mosaic na zimno na 48h (ostatnie 2 dni cichej)

  1,02kg Ananasa z puchy na początek cichej (bez zalewy, 3 puszki po 340g)
  0,45 Pulpy z Mango Alphonso na początek cichej

  Drożdże WLP001, na cichą dodane dwie łyżki gęstwy z dna po burzliwej (do przefermentowania owoców)

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Zacierane (3,5l/kg) w 70-72C (grzane do 72, dogrzewane co 20 minut) 45 minut
Mashout 10 minut w 76

Wysładzane 12 litrami wody

Gazowane na 2,5 vols (z BeerSmiha)

Profil wody:
Wapń 118
Magnez 13
Sód 8
Siarczki 55
Chlorki 71
(Tutaj istotny jest w sumie tylko balans Chlorki Siarczki)

Zacieranie ph 5,3, wysladzanie ph 5,5
29 wrz 2018, 21:34

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.