

ananas mango

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.8%)	80 %	16
Cukier	Ksylitol	0.2 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	0 min	11 %