

APA Mango

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (41.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (14.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	50 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	45 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	175 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	3400 g	Fermentacja cicha	11 dni