

# Bez Pale Ale z Mango

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (83.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 20 min | 6 %        |
| Na zimno  | Chinook | 50 g  | 7 dni  | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mango - pulpa | 1700 g | Fermentacja cicha | 7 dni |