

fruit mango hazy apa 3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Kveik skare gestwa | Ale | Gęstwa | 15 ml | Moje |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------|--------|-------------------|-------|
| Inne | mango | 1700 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 600 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|