

# Hibiskus Mango Blond

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	1.7 kg (79.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy jasny 30 EBC	0.25 kg (11.6%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (9.3%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Suche	5.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	175 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	Mango pulpa	425 g	Fermentacja cicha	7 dni