

Kolorowy sen (Mango)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **14.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	1.5 kg (55.1%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Amber	0.5 kg (18.4%)	70 %	70
Ziarno	Strzegom Red Ale	0.25 kg (9.2%)	75 %	70
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.15 kg (5.5%)	72 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.07 kg (2.6%)	70 %	350
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (9.2%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Chinook	5 g	7 dni	10 %
Herbatka chmielowa - zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 5-30 min				
Na zimno	Hallertau	3 g	7 dni	4.5 %
Herbatka chmielowa - zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 5-30 min				
Na zimno	Oktawia	5 g	7 dni	7.8 %
Herbatka chmielowa - zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 5-30 min				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	2.5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Syrop z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Woda	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni