

mamgo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **360 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **360 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter Low Colour	5 kg (67.1%)	81 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.75 kg (10.1%)	58.7 %	6
Płynny ekstrakt	mango	1.7 kg (22.8%)	16 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	crystal	20 g	15 min	4.6 %

Drożdże

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