

# Man GO! Mango Weizen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (46.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.8%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10.4 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa z mango	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	---------------	--------	-------------------	-------

### Notatki

- Wsypać sód pszeniczny i płatki błyskawiczne na przerwę ferulikową na 44°C na 10 minut
  - Po przerwie ferulikowej dodaje resztę sódów na przerwę maltozową na 63°C na 30 minut
  - Po przerwie maltozowej przerwa dekstrynującą 72°C - 20 minut
  - Po przerwie dekstrynującej wygrzew 78°C na 5 minut.
- 16 sie 2018, 13:38*