

# Mango Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46**
- SRM **12.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński       | 2.5 kg (42.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Pszeniczny       | 1.5 kg (25.6%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno  | Honey Malt X              | 0.5 kg (8.5%)   | 80 %       | 49  |
| Ziarno  | Caraaroma                 | 0.2 kg (3.4%)   | 78 %       | 400 |
| Ziarno  | Płatki owsiane P          | 0.3 kg (5.1%)   | 85 %       | 3   |
| Dodatek | Przecier z mango Caesar X | 0.85 kg (14.5%) | 23 %       | 1   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Columbus | 10 g  | 40 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe   | 10 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Simcoe   | 10 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic   | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość | Użyto do             | Czas |
|-----------------|-------------------------|-------|----------------------|------|
| Dodatek smakowy | Przecier z mango Caesar | 850 g | Fermentacja burzliwa | ---  |