

# 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	---