

MANGO ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	5 kg (83.6%)	80 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.28 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Carmel Pils Bestmalz	0.7 kg (11.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	13 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Ekuanot	13 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	13 g	3 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	13 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	3 min	11.1 %

Whirlpool	Mosaic	13 g	---	12.6 %
Whirlpool	Ekuanot	13 g	---	13.6 %
Whirlpool	Southern Cross	10 g	---	11.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango pure	2500 g	Fermentacja cicha	14 dni