

# Mango Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (56.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.2%)	85 %	4
Cukier	Cukier z pulpy z mango 0,690kg	0.69 kg (11.1%)	--- %	---
Cukier	Laktoza 0,75kg	0 kg	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	750 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Mango Pulpa 850g (20,3g cukru)	3400 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	-----------------------------------	--------	-------------------------	-------