

Mango ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis