

# Mango Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **14.2**
- 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 **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (10%)	70 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	49
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane P	0.3 kg (5%)	85 %	3
Dodatek	Przecier z mango Caesar	0.85 kg (14.2%)	23 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus	5 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	20 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Przecier z mango Caesar	850 g	Fermentacja cicha	20 dni
-----------------	----------------------------	-------	-------------------	--------