

# Mango American Pale Ale 12,5 blg 25.03.2018

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 3 kg (50%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior  | 15 g  | 60 min | 17.9 %     |
| Gotowanie | Mosaic   | 10 g  | 60 min | 12.6 %     |
| Whirlpool | Mosaic   | 10 g  | 30 min | 12.6 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g  | 30 min | 8.2 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 30 g  | 5 dni  | 12.6 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 40 g  | 5 dni  | 8.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | ---          |

## Dodatki

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

|                 |   |        |                   |        |
|-----------------|---|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango odmiana Alphonso z puszki (bez dodatku cukru, 99,9% mango)<br>Wyprodukowano na zlecenie Panegra dla Makro | 1700 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
|-----------------|---|--------|-------------------|--------|

## Notatki

- Hop Stand 30 min , temp. 75-70°C  
Amarillo 10 g  
Mosaic 10 g

25.03.2018 warzenie

Fermentacja 16-18°C

31.03.2018 3,5 blg +1,7 kg pulpy mango Alphonso

03.04.2018 4 blg cicha fermentacja

10.04.2018 2 blg. Rozlew 120 g glukozy rozpuszczone w 350 ml wody. Dodatek 220 g ksylitolu.

W butelkach 21l piwa.

25 mar 2018, 15:23