

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) 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