

# Mango American Wheat

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadź używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.8%)	81 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Dodatek	płatki ryżowe	1 kg (15.4%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis