

Mango APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	lunga	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	800 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zacieranie ~67st. C 65 minut
Mash out ~78st. C 5 minut
Filtracja
Chmienie brzezki 60 minut (porcje jak w przepisie)
Chłodzenie
Przerwa chmielowa na whirlpool 67-70st. C ok. 70 min
Schłodzenie do temperatury zadania drożdży (ok. 20st. C)
Rehydratacja, napowietrzenie brzezki i zadanie drożdży
Fermentacja burzliwa ok. 7 dni
Fermentacja cicha + chmienie na zimno + mango ok. 7 dni

Butelkowanie(125 gram glukozy na 20 litrów)
3 wrz 2017, 10:12