

Mango Apa 2021

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	Pulpa Mango	2000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min