

# Mango APA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (10.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	0 min	14 %
Whirlpool	Azacca	30 g	---	14 %
Na zimno	Azacca	40 g	---	14 %

## Notatki

- na aromat 30 g na 30 min, whirlpool 70stopni  
6 maj 2018, 14:49