

mango apa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

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 **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.85 kg (11%)	50 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.2%)	80 %	2
Ziarno	pale ale red	1 kg (12.9%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	citra	15 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	citra	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	mosaic	15 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	mosaic	20 g	8 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pulpa mango	650 g	Fermentacja cicha	6 dni