

# Mango apa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **84**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (45.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 6 kg (54.5%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 25 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra                  | 50 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 50 g  | 0 min  | 12 %       |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa mango | 3000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |