

# Mango brzoskwinia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	20 g	60 min	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kvei Skare	Ale	Gęstwa	15 ml	Moje

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango pulpa	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa z brzoskwini	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni