

# MANGO HABANERO

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	4 kg (75.5%)	80 %	8
Ziarno	Wiedeński Bestmalz	0.8 kg (15.1%)	80.5 %	9
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	65 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Chinook	15 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papryka Habanero	3.5 g	Gotowanie	65 min

Dodatek smakowy	Mango puree	2500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Gotowanie	65 min