

Mango marakuja

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 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**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (17.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 10 min | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Puree mango | 850 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

| | | | | |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Puree marakuja | 850 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|