

## Mango & marakuja

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **8.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	0 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	900 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	900 g	Fermentacja cicha	14 dni