

# Mango Marakuja Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## 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 **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.2%)	80 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Suche	12 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango-marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	---