

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 | --- |