

Mango Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **9.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (42.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.3%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bergamotka	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mango	400 g	Fermentacja burzliwa	9 dni