

# 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

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>         | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-------------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Bergamotka   | 20 g         | Gotowanie               | 10 min      |
| Dodatek smakowy | Curacao      | 20 g         | Gotowanie               | 10 min      |
| Dodatek smakowy | Mango        | 400 g        | Fermentacja<br>burzliwa | 9 dni       |