

# Mango Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (64.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Na zimno	Mosaic	12 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni