

Mango po wiedeńsku

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **47.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau mittelfruh	20 g	5 min	3 %
Na zimno	Hallertau mittelfruh	20 g	7 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	800 g	Fermentacja cicha	7 dni