

# Mango Single Hop Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (30.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.3%)	78 %	18
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (7.2%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Mango puree	1700 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	-------------	--------	----------------------	-------