

# Mango Summer Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (50%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 1 kg (25%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 1 kg (25%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g  | 15 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 50 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Cascade PL | 50 g  | 7 dni  | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Citra      | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |

## Drożdze

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

## Dodatki

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

|                 |               |        |                   |       |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z Mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|

### Notatki

- Butelkowanie - około 125g glukozy na 20l!  
*30 maj 2019, 20:33*