

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj 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*