

# Mango Thai Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (59.6%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (9.9%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9.9%)	60 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.9%)	60 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.28 kg (5.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	40 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Mango	875 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Erytrytol	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	5 min