

Mango Wheat

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| us-05 | Pszeniczne | Suche | 10.5 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 1700 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |