

## Mango Wheat #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.8 kg (43.9%)	82 %	5
Ziarno	Słód Wiedeński Viking Malt	1 kg (15.7%)	--- %	9
Ziarno	Pale Ale	1.675 kg (26.3%)	--- %	6
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (6.3%)	--- %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	14 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Pszeniczne	Suche	13.22 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	2150 g	Fermentacja cicha	3 dni