

# Mango Wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- 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 **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz   | 3.2 kg (51%)     | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Wiedeński Viking Malt | 1 kg (15.9%)     | --- %      | 9   |
| Ziarno | Pale Ale                   | 1.675 kg (26.7%) | --- %      | 6   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 0.4 kg (6.4%)    | --- %      | 6   |

## 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

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