

# MANGO WHEAT ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.86 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.29 kg (60%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	21.43 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	57.14 g	14 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	57.14 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-10	Pszeniczne	Suche	14.29 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	2857.14 g	Fermentacja cicha	14 dni