

# MANGO WHEAT ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 **15 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 **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (40%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (60%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 40 g  | 14 dni | 6 %        |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 14 dni | 10 %       |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | mango pulpa | 2000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- Pulpa mango dodana pod koniec burzliwej  
Drożdże suche zostały dwa dni wcześniej uwodnione i rozchodzone z litrze brzezki  
*28 mar 2018, 15:41*