

Mango Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (79.4%)	80 %	30
Cukier	cukier	0.88 kg (20.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	1 min	10.9 %
Na zimno	Mosaic	55 g	3 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	3.4 g	Fermentacja burzliwa	5 dni