

#mango

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (13.3%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (11.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4.4%)	80 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	40 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	40 g	1 min	14 %
Na zimno	Azacca	70 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango Puree	800 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	150 g	Gotowanie	10 min