

# #MangoAPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II 20-25 EBC	2.5 kg (45.5%)	80 %	20
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (12.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg (5.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA szyszka	10 g	50 min	5 %
Gotowanie	Chinook PL szyszka	10 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA szyszka	20 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL szyszka	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
S - 04	Ale	Gęstwa	700 ml	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	mango pulpa	2125 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone, maliny mrożone	1850 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Fermentor I z us-05 temp. 20 st. ( 15 l )  
Fermentor II z s-04 temp. 14 st. ( 15 l )

Przelewanie na cichą po 5 dniach:

Fermentor z us-05 3 BLG

Fermentor z s-04 4 BLG

Dodatek pulpy mango 2125 g oraz 30 g chmielu Mosaic do Fermentora I .

Dodatek wiśni 1350 g i malin 500 g do Fermentora II

15 gru 2023, 15:23