

Mangolia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	50 min	14 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Puree mango	2000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Lakoza	500 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Dodać 500gram na 20 minut przed końcem gotowania, 5 gram do zacierania i 5 gram do wysładzania
11 lut 2022, 18:11