

# ### Mangooo - Roiboos APA ###

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (40%)	77 %	4

Płatki pszeniczne, najpierw skleikować  
<http://blog.homebrewing.pl/kleikowanie-czyli-nie-taki-diabel-straszny/>

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Do z mangooooo ;)				
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Do z roiboos ;)

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki a nie pół grama ;)))				
Przyprawa	Rooibos mieszanka Słońce Afryki + Pretty Woman	35 g	Fermentacja cicha	2 dni
- Mieszanka, po około 17g każdej :) - Przed dodaniem wygrzać w piecu 100°C - 10 minut celem dezynfekcji. - Dać na 2 - max 3 dni do wiadra (nie dłużej, uwaga na taniny!). - Do wersji na S-04. - Do fermentora we wcześniej wygotowanym dla dezynfekcji hop spiderze.				
Dodatek smakowy	Pulpa mango	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
Alfonso, 2 puszki po 450g, pasteryzowane :) Do wersji na US-05.				

## Notatki

- Warka będzie podzielona na 2 - jedna z mango fermentowana US-05, druga z roiboos fermentowana S-04 :)  
21 lut 2020, 11:44