

Mangostan

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	1 kg (11.1%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Dodatki:
 - whirfloc tab 1 tabletki na 40 l - 5 minut gotowania
 - pulpa z mango - 1 puszka 450 g na 10 l - gotowanie 5 minut
 - papryczka habanero - 1 papryczka na 10 l - gotowanie 5 minut

- sok z mango - 0,5 l na 10 l - fermentacja cicha - 7 dni
- papryczka habanero - 1 papryczka na 10 l - fermentacja cicha - 7 dni
27 cze 2018, 10:54