

# Mangozjeb

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (14.3%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Mango puree	3400 g	Fermentacja cicha	5 dni