

# MANGOzlep - MANGO AMERICAN WHEAT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **66**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2 kg (50%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g  | 30 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 50 g  | 4 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium  |
|---------------------|-----|--------|---------|---------------|
| WLP4042 - Hazy Daze | Ale | Płynne | 1000 ml | The Yeast Bay |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa mango | 2500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |