

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 |