

MayuMango

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.54 kg (63.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.06 kg (26.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.42 kg (10.4%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale WB-06 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 1050 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 1050 g | Fermentacja cicha | 7 dni |