

MimiMango

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	sultana	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango w proszku	100 g	Gotowanie	30 min