

NE Mango Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	21 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	2000 g	Fermentacja cicha	9 dni
Klarowanie	Whirlflock	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Kwas fosforowy do wody kranowej by uzyskać pH 5,5
19 lip 2019, 19:54