

# 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