

# New England Mango APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	3 kg (63.2%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (8.4%)	77 %	4
Płynny ekstrakt	Mango przecier	0.85 kg (17.9%)	70 %	0
na cichą				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Fermentacja ostatnie 4 dni				
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	---
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---