

New England Mango

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Crisp	2.2 kg (39.3%)	82 %	4.5
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	2.5 kg (44.6%)	82 %	6
Ziarno	Owsiany - Viking Malt	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	350 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Pulpa Mango (Alphonso) na cichą 2550g. (3x850)
30 sty 2022, 13:11