

P.24 - Mango z ekstraktów

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **11.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny nachmielony	1.5 kg (28.8%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	80 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (19.2%)	78.3 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (19.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	1 g	1 min	1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango alphonso	2700 g	Fermentacja burzliwa	10 dni