

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 |