

PA + MANGO

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4%)	79 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9 g	50 min	15 %
Gotowanie	Caskade	3.9 g	50 min	8.3 %
Gotowanie	zatecki	14.7 g	10 min	3.4 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	150 ml	Gozdawa

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	MANGO pulpa	2550 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Brzeczki przed gotowaniem było 35l 4.08 2021
Uzyskałem brzeczki nastawnej 27,5 l; 10,2 BLG
Fermentacja burzliwa 4-13. 08; do 2 BLG, dodane 1700 pulpy mango
Dodanie 850g pulpy mango 18.08 (piwo nie ma wyraźnego smaku ani aromatu)
dodanie Amarillo 15g 20.08
4 sie 2021, 10:17