

Pale Ale z Mango

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

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 **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny zakwaszający	0.5 kg (7%)	62 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale	2 kg (28.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	800 g	Fermentacja burzliwa	10 dni