

## pulpa mango

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	mosaic	20 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	mosaic	20 g	10 min	11.4 %
Whirlpool	citra	10 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	mosaic	20 g	0 min	11.4 %
Na zimno	citra	20 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	mosaic	20 g	5 dni	11.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	800 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	0 min