

# Ślubne low alko mango ale

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **6**
- SRM **2.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (34.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.7 kg (26.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.8%)	78 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.05 kg (1.9%)	1 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (3.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentum Mobile