

Tango z Mango/Marakują

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Rakau (NZ)	100 g	15 min	9.5 %
hopstand				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Inne	Marakuja - pulpa	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
do połowy piwa				
Inne	Mango - pulpa	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
do połowy piwa				