

# 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  |            |       |        |            |

## Drożdże

| Nazwa                                      | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--|-----|--------|---------|--------------|
| WLP644<br>Saccharomyces<br>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  |                  |        |                   |        |