

# Mango APA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (100%)	79 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	lunga	20 g	0 min	11 %
Dry Hop	Citra	50 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	25 g	7 day(s)	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Mango	800 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- Zacieranie ~67st. C 65 minut  
Mash out ~78st. C 5 minut  
Filtracja  
Chmienie brzezki 60 minut(porcje jak w przepisie)  
Chłodzenie  
Przerwa chmielowa na whirlpool 67-70st. C ok. 70 min  
Schłodzenie do temperatury zadania drożdży (ok. 20st. C)  
Rehydratacja, napowietrzenie brzezki i zadanie drożdży  
Fermentacja burzliwa ok. 7 dni  
Fermentacja cicha + chmienie na zimno + mango ok. 7 dni  
Butelkowanie(125 gram glukozy na 20 litrów)

Sep 3, 2017, 10:12 AM