American Wheat Ale Mango/Ananas

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.4 liter(s)**
- Total mash volume **21.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg *(42.6%)*	80 %	5
Grain	Słód pszeniczny Vikingmalt	2 kg *(42.6%)*	80 %	4
Grain	Pale Cookie	0.7 kg *(14.9%)*	80 %	25

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	5 g	90 min	10 %
Boil	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Dry Hop	Mosaic	40 g	2 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 - Amerykański sen	Ale	Liquid	30 ml	-

Notes

- 2kg Pale Ale
  1,5kg Pszeniczny
  0,5kg Victory

  Gotowane 90 minut

  5g Mosaic na FWH
  20g Mosaic na 15 minut
  35g Mosaic na wyłączenie palnika
  40g Mosaic na zimno na 48h (ostatnie 2 dni cichej)

  1,02kg Ananasa z puchy na początek cichej (bez zalewy, 3 puszki po 340g)
  0,45 Pulpy z Mango Alphonso na początek cichej

  Drożdże WLP001, na cichą dodane dwie łyżki gęstwy z dna po burzliwej (do przefermentowania owoców)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Zacierane (3,5l/kg) w 70-72C (grzane do 72, dogrzewane co 20 minut) 45 minut
Mashout 10 minut w 76

Wysładzane 12 litrami wody

Gazowane na 2,5 vols (z BeerSmiha)

Profil wody:
Wapń 118
Magnez 13
Sód 8
Siarczki 55
Chlorki 71
(Tutaj istotny jest w sumie tylko balans Chlorki Siarczki)

Zacieranie ph 5,3, wysladzanie ph 5,5
Sep 29, 2018, 9:34 PM