

#42 Mango IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	3.5 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	Malteurop - pszeniczny	0.5 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.05 kg (1.1%)	80 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.5 kg (11%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	11.7 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Kultury	200 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Fermentacja cicha	0 dni
Inne	Pulpa Mango	1700 g	Fermentacja cicha	0 dni