

CZERWONA MANGO APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **77**
- SRM **22.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.4 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (12.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (12.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	31.25 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	31.25 g	5 dni	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	62.5 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	6.25 g	---
-------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango Alphonso	625 g	Fermentacja burzliwa	5 dni