

CZERWONA MANGO APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **85**
- SRM **19.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 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 **15.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- 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**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	5 g	---
-------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango Alphonso	500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni