

# Habanero Mango IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **65**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 4.5 kg (80.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.5 kg (8.9%)  | 75 %       | 39  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.5 kg (8.9%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.1 kg (1.8%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum     | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Centennial | 10 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos     | 20 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Centennial | 20 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Zythos     | 15 g  | 3 dni  | 11 %       |

## Notatki

- 2 sztuki habanero:

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

-1 szt. do pulpy z mango  
-1 szt. na cichą fermentację

0.9 kg pulpy z mango pod koniec gotowania  
0.7l soku z mango na cichą  
24 cze 2020, 17:16