

mango IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (10.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	8 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	8 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Jabłka - sztuki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	mango	460 g	Fermentacja cicha	8 dni
Inne	wanilia - laski	2 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	0 min