

Mango IPA Książęce

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.85 kg (37%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (37%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.6 kg (26.1%)	80 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	12 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	12 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Falconer's Flight BIOTRANSFORMACJA	18 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo BIOTRANSFORMACJA	18 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA US CHICO	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Porzywka dla drożdży YEAST G.F	2.5 g	Fermentacja burzliwa	---

Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1275 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- 10,05,2025 Początek fermentacji
Temperatura fermentacji 16c
Dodanie chmielu na Biotransformację 13,05
22.05.2025 przelanie na cichą Ph 4,88 Dodanie pulpy z mango,
22 maj 2025, 18:33