

# Mango IPA

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (35.3%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Adjunct	płatki ryżowe błyskawiczne	1 kg (11.8%)	80 %	---
Adjunct	Mango pulpa - do fermentacji burzliwej	2.5 kg (29.4%)	22 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	30 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	5 min	12 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	2 day(s)	7.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Pulpa z mango	2550 g	Primary	14 day(s)

## Notes

- 2,5 kg pulpy z mango to całkiem sporo dodatkowego cukru więc podbije brzeczkę o ok. 3 blg. Uważać z chmieleniem na zimno - drobinki chmielu zawieszony w miąższu z mango mogą piec w przetyk.  
*Jul 12, 2019, 9:15 PM*