

## [15] ⊥ "Żar tropików" Mango Fruit AIPA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **6.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (55.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.064 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.56 kg (10.3%)	77 %	26
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	70 %	2
Dodatek	Maka pszeniczna	0.4 kg (7.4%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16.5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	24.8 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	23.5 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo 2 dni ~23°C + 4 dni zejście 23-8°C	50 g	6 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33 - starter	Ale	Suche	1000 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	0.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Mango pulpa 5 puszek	4250 g	Fermentacja burzliwa	14 dni