

## #17

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **16**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (12%)	75 %	150
Ziarno	cookie malt	1 kg (12%)	75 %	100
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jaglane	0.6 kg (7.2%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	15 g	60 min	21 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	70 g	14 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	40 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango świeże	400 g	Fermentacja burzliwa	0 dni
Dodatek smakowy	mango susz	70 g	Fermentacja burzliwa	14 dni