

## #17 Mangolia

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **37**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (14.7%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	800 g	Fermentacja cicha	5 dni