

#2 MANGO APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	45 min	15.5 %
Whirlpool	Strata	20 g	25 min	15.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	25 min	10.1 %
Na zimno	Strata	50 g	4 dni	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Płynne	180 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni