

#21 Mango IIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (50.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	65 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (4.3%)	70 %	2
Cukier	pure z mango	1.7 kg (24.6%)	26 %	0

blg 14.5 przed gotowaniem

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	9 %

Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	9 %
Whirlpool	Chinook	5 g	0 min	13 %
Na zimno	Summit 2015 szyszka	100 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree mango	1700 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
3. Dnia				

Notatki

- Więcej mango, mniej owsianych, zacierać niżej, wytrawniej, mniej chmielu ! słabsza goryczka.
11 paź 2018, 16:50