

## #6 Mango IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **36**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.9 kg (36.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (7.7%)	60 %	0
Ziarno	Diastatyczny	0.1 kg (1.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.5%)	65 %	3
Cukier	Mango	1.7 kg (32.7%)	21 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	puree mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------	--------	-------------------	-------