

AIPA Marakuja & Mango

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1700 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	340 g	Fermentacja burzliwa	5 dni