

APA z mango

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 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**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (66.7%) | 80 % | 8 |
| Dodatek | laktoza | 0.5 kg (6.7%) | 100 % | 1 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.5 kg (6.7%) | 78 % | 20 |
| Dodatek | pulpa mango | 1 kg (13.3%) | 50 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (6.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 45 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | STYRIAN CARDINAL | 45 g | 5 min | 8.2 % |
| Na zimno | STYRIAN CARDINAL | 60 g | 2 dni | 8.2 % |
| Gotowanie | STYRIAN CARDINAL | 30 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 1 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |