

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**
- Wysładzaj 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