

## dezintegracja #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.2%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	800 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- Zamrożone pokrojone mango włożyć do garnka i podgrzać do 80°C, mieszać przez 10 minut a następnie dodać do zdezynfekowanego fermentora na cichą fermentację do ostudzenia przed dodaniem do niego brzezki.  
17 kwi 2018, 12:12