

## Farmhouse cream ale z mango

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **6.4**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.6%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (16.8%)	77.5 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.4%)	61 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.6%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	southern passion	10 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	60 g	5 min	11 %