

# Habanero Mango IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **65**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (8.9%)	75 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Zythos	15 g	3 dni	11 %

## Notatki

- 2 sztuki habanero:

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

-1 szt. do pulpy z mango  
-1 szt. na cichą fermentację

0.9 kg pulpy z mango pod koniec gotowania  
0.7l soku z mango na cichą  
24 cze 2020, 17:16