

# Hazy IPA Mango

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.8 kg (40.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.2%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.4%)	81 %	4
Dodatek	Mango	0.85 kg (12.2%)	18 %	4