

# Hestfaret Mango DIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (2.7%)	1 %	0
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	4 kg (54.8%)	80 %	3.2
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.8 kg (11%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (13.7%)	74 %	10
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	0.5 kg (6.8%)	95 %	3.3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	60 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	LalBrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Mango Pure	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------	------------	------	-------------------	--------