

Imperial SourMango AIPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **49**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (40.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (47.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.1%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	40 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	40 g	5 min	15.7 %
Whirlpool	Jarrylo	10 g	30 min	15 %
Whirlpool	Azacca	10 g	30 min	14 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Azacca	50 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	pulpa z mango	3100 g	Fermentacja cicha	4 dni
------	---------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- Zacieranie 66st. 70min
21 kwi 2019, 18:58