

Indian Pale Ale #12Mango

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **63C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.8 kg (82.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (4.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 1 kg (12.2%) | 79 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 42 g | 45 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 30 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | mango | 3600 g | Fermentacja cicha | 7 dni |