

IPA#3 Mango

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (34.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (34.7%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy płynny Muntons OWSIANY	1.5 kg (30.6%)	60 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	5 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	45 g	2 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	2 min	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	2 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mango	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warka nr 3
Warzone 13.05.2025
Ekstrakt podbity przez maltodekstryne do 17 BLG
Fermentacja ruszyła 14.05.2025 w temperaturze 18°C
02.06.2025 przełane na fermentację cichą i dodana pulpa z mango 3,600 kg a na ostatnie 3 dni chmiel
Idaho7 50g i Mosaic 50g.
Butelkowanie 16.06.2025
13 maj 2025, 09:19