

# IPA Mango

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	70 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook PL	30 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	20 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	7 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni