

IPA Mango #20

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **81**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	7
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	100 g	6 dni	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	10 g	Gotowanie	80 min

Notatki

- Hop stand 30 min 76-72 stopnie.

6-7 dni burzliwej w 17 stopniach . Zakładane zejście ~3 blg . Dekantacja na cichą w temp ~16 stopni i dodanie 2,5 kg mrożonych owoców na 14 dni . Następnie 6-7 dni coldcrash w ~3 stopniach.
25 kwi 2019, 13:25