

IPA Nelson/Barbe Rouge z MANGO

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.9%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (13.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.7%)	77 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (2.7%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.77 kg (10.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	60 min	4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	Barbe Rouge	25 g	10 min	8.8 %
Na zimno	Barbe Rouge	25 g	12 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1800 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- Wyszło 19 litrów. Po 2 dniach fermentacji burzliwej dodany chmiel na cichą. W 3cim dniu piwo podzielone na

14l/5l. Do 14 litrów dodane 1800g pulpy z mango (z lidla)
2 mar 2021, 20:38