

IPA z mango

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (82.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (11.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 50 g | 3 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 4250 g | Fermentacja cicha | 7 dni |