

# Juicy Mango IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	90 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	90 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Pulpa mango	2000 g	Fermentacja cicha	4 dni