

Kłopotango

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **77**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	4 dni	9.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Fermentacja cicha	4 dni