

# Lekkie Mango PIPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 5 kg (94.3%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga   | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 40 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Na zimno                  | Oktawia | 60 g  | 3 dni  | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z Mango | 1600 g | Fermentacja cicha | 7 dni |