

man-gou DIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **76**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	5 kg (61.3%)	80.5 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (12.3%)	85 %	5
Dodatek	mango pulpa	0.85 kg (10.4%)	20 %	3
Dodatek	mango niesłodzone	0.5 kg (6.1%)	15 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Topaz	25 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	1 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	1 min	12 %
Na zimno	Topaz	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango słodzone	850 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	mango niesłodzone	500 g	Fermentacja cicha	5 dni