

Mandryl (Tropical IPA)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **87**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	marakuja	500 g	Fermentacja cicha	7 dni