

# mango

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra - do kuchni	17 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni