

# mango

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (13.1%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	ekuanot	15 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	ekuanot	15 g	3 dni	12.8 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	500 g	Fermentacja cicha	14 dni