

Mango AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (14.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Rakau	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	2550 g	Fermentacja burzliwa	7 dni