

Mango Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	4 kg (70.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.5%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik Lallemand	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	750 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	850 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- warka podzielona na dwie części, do jednej Pulpa Mango Alphonso QF , do drugiej SOSA
9 mar 2020, 21:07