

# 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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*