

Mango IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **92**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	35 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango	1500 g	Fermentacja cicha	21 dni