

## mango ipa

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Equinox	10 g	35 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Summit	20 g	7 dni	17 %