

## 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 %       |