

Mango IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (45.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (2.2%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %