

## Mango IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Dodatek	płatki ryżowe błyskawiczne	1 kg (11.8%)	80 %	---
Dodatek	Mango pulpa - do fermentacji burzliwej	2.5 kg (29.4%)	22 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	2550 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

### Notatki

- 2,5 kg pulpy z mango to całkiem sporo dodatkowego cukru więc podbije brzezkę o ok. 3 blg. Uważać z chmieleniem na zimno - drobinki chmielu zawieszony w miąższu z mango mogą piec w przetyk.  
*12 lip 2019, 21:15*