

Mango IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **49**
- SRM **7.3**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Caramel Pale Viking	1 kg (14.3%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Cookie malt	0.5 kg (7.1%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	8.7 %
Whirlpool	Chinook	20 g	45 min	9.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni