

# Mango IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.38 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.38 kg (8.2%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	22.5 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Suche	8.25 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	200 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	puree mango	850 g	Fermentacja cicha	3 dni

Klarowanie	tabletki klarujące	0.5 g	Gotowanie	10 min
------------	--------------------	-------	-----------	--------

## Notatki

- Koszta:  
Pale Ale- 15,70zł  
Pszeniczny- 4,50zł  
Płatki owsiane- 2,70zł  
Płatki pszeniczne- 2,90zł  
Simcoe- 11,00zł  
Mosaic- 10,00zł  
Citra- 8,00zł  
Safale S-04- 11zł  
Laktoza- 7,80zł  
Puree mango-10zł  
suma: 83,60zł  
25 maj 2021, 20:59