

## mango ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **80**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (56.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (2.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pioneer	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	20 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Azacca	20 g	1 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	1 min	12.3 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	1700 g	Fermentacja cicha	10 dni