

Mango IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.1%)	60 %	3
Cukier	pulpa mango	0.35 kg (5.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis