

Mango IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **English 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (17.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (5.4%) | 60 % | 3 |

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 | Mosaic | 30 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | puree mango | 850 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|-------|