Mango IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg *(69.2%)*	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg *(7.7%)*	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(15.4%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.7%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	40 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	10 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	---

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- fermentacja:
  - pierwsze 10 dni 17C
  - dodane chmiele i mango 10 dnia
  - kolejne 3 dni w 17C
  - 7 do 14 dni w 21C aż przestanie "bulgać"
  11 mar 2023, 11:57

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