

## Mango IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.8 kg (93.8%)	81 %	26
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	1 min	16.1 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	16.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	2500 g	Fermentacja cicha	15 dni