

# Mango IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (14.3%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	28 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Summer	50 g	12 min	6.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	1.2 g	Gotowanie	10 min