

## MANGO IPA NO7

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **9.4**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (14.3%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	650 g	Fermentacja cicha	10 dni