

## Mango IPA OLA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 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 (66.7%)	75 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	15 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	20 min	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM