

Mango IPA Piter86

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **33**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.13 kg (1.6%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (20.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	23 g	Gozdawa
-------------------------------	-----	-------	------	---------