

Mango ipa pół słodkie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (49.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (28.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.7 kg (9.9%) | 75 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (5.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 40 g | 60 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Ella (AUS) | 25 g | 0 min | 14.6 % |
| Whirlpool | Motueka | 25 g | 0 min | 7 % |
| Whirlpool | Lemon drop | 25 g | 0 min | 4.6 % |
| Na zimno | Motueka | 25 g | 7 dni | 7 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|-------|
| Na zimno | Summer | 25 g | 7 dni | 6.4 % |
|----------|--------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | puree z mango | 900 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | aromat morela | 25 g | Butelkowanie | 7 min |
| Dodatek smakowy | aromat chmielowy citrusy | 3 g | Butelkowanie | 7 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki cytryny | 50 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 20 min |