

Mango IPA V2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	1 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	15 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Chmielenie po gotowaniu:
 - 1 50gr Lemon Drop po wyłączeniu podgrzewania
 - 2 50gr Lemon Drop hop stand 30 min temp 70 C
 - 3 50gr Lemon Drop na zimno 2 dzień fermentacji głośnej
 - 4 50gr Lemon Drop na zimnook tydzień przed rozlewem
- 16 kwi 2023, 21:35