

Mango IPA Warka #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Male	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking Male	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Sabro	20 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	15 %

Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	16.3 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	115 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	45 min