

Mango jebango

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **108**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	0.25 kg (8.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.46 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.31 kg (43.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	80 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	85 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	90 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mango	500 g	Fermentacja cicha	---