

Mango marakują ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking golden ale	2.5 kg (38.5%)	80 %	9
Ziarno	Słód owsiany viking	1 kg (15.4%)	60 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Na zimno	Styrian Dragon	30 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	3 dni	11 %
Na zimno	Vic Secret	5 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	Mango pulpa	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Marakuję pulpa bez pestek	900 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zacieranie

66° -30 min

72°-80min

78°-20min

Gotowanie

60 min

31 paź 2021, 15:56