

MANGO NE IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **7.7**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.2%)	83 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	75 g	7 dni	14 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.5 %
Brzezka przednia	Ekuanot	5 g	60 min	14 %