

Mango NEIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equanot	12 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	1 min	15 %
Na zimno	El Dorado	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Equanot	50 g	7 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	---

Notatki

- Fermentacja w 19 st, po ustaniu spadku ekstraktu chłodzenie do 15 st dodanie chmielu na zimno, po 3 dniach dodanie pulpy, po kolejnych 5 dniach schłodzenie do 4 stopni, cold crush (1st) na 2 dni przed rozlewem.
28 maj 2019, 22:00