

# Mango NEIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **54**
- SRM **6.8**
- Styl **English 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	Maris Otter Crisp	5 kg (75.8%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Centennial	80 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	90 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni