

Mango NEIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (25.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	callista	25 g	10 min	4 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	callista	25 g	10 min	4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	callista	50 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	2400 g	Fermentacja cicha	5 dni