

## Mango nepa

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.2 kg (54.7%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 0.6 kg (14.9%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.825 kg (20.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.4 kg (9.9%)    | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Citra  | 50 g  | 0 min | 12 %       |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g  | 0 min | 15 %       |
| Na zimno  | Citra  | 50 g  | 3 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy | 50 g  | 3 dni | 15 %       |

### Drożdze

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| Hazy daze | Ale | Płynne | 100 ml | ---          |