

## mango, papaya IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4.3%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.4 %
Gotowanie	Strata	15 g	10 min	13.6 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gausemel	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	pulpa papaja	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni