

mango wheat ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pale ale	1.7 kg (40.5%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (40.5%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	mango	450 g	Fermentacja cicha	7 dni