

## mango wheat ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (84.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Azacca	15 g	5 min	14 %
Na zimno	Azacca	25 g	5 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni