

Mango Xsolve Stajlll

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.5 kg (8.3%)	76 %	69
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Ahtanum	10 g	---	5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni