

## Maupa - mango ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **7**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	1 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pulpa mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	11 dni

## Notatki

- płatki skleikowane w 8 l wody 100 st  
*24 mar 2019, 11:24*