

Maupka MIPA TB

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

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 **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	80 %	3
Dodatek	laktoza	0.43 kg (6.7%)	1 %	1
Dodatek	mango pure	1 kg (15.6%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings UK	60 g	15 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	14 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	0.43 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	500 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	pulpa brzoskwini	500 g	Fermentacja burzliwa	2 dni