

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 |