

# Mint mango neipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (25%)     | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo | 50 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Idaho    | 50 g  | 3 dni  | 13 %       |