

# NE Mango Session IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **11.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.7%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.7%)	75 %	165
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.7%)	75 %	3
Cukier	cukier	0.64 kg (12.5%)	99 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	80 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	80 min	10 %
Na zimno	Lomik	25 g	---	3.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	---	10 %

Na zimno	experimental	30 g	---	7 %
----------	--------------	------	-----	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	5 g	fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1700 g	Fermentacja burzliwa	---