

# NEIPA Mango Amerykański Pies

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.25 kg (3.7%)	80 %	0.1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	150 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pupla Mango	1600 g	Fermentacja cicha	5 dni