

Sour Mango NE IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (15%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus brevis	Ale	Płynne	100 ml	white labs
funktown	Ale	Płynne	30 ml	tyb