

Vermont IPA 14 MANGO #1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (83.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Falconer Flight	30 g	480 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	480 min	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Falconer Flight	30 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	800 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Z 2,3 kg mango udało się uzyskać 800 ml soku
9 cze 2018, 11:27