

Mango Milkshake IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **2**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	30 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	2250 g	Fermentacja burzliwa	6 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	ksylitol	100 g	Gotowanie	10 min