

Milkshake ipa mango

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **6**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (13.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.2%)	76.1 %	0
DODAC PO 50MIN GOTOWANIA				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	25 g	1 min	12.8 %
dodać chmiel EKUANOT i wyłączyć palnik.				
Na zimno	Mosaic	25 g	4 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	puree z mango	0.5 g	Fermentacja cicha	3 dni