

## #7\_20\_Kveik\_MilkshakeIPA\_Mango

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (64.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.35 kg (5.6%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.35 kg (5.6%)	77 %	26
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.52 kg (8.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	17 g	70 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M12	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1400 g	Fermentacja cicha	15 dni