

LEM | Mango Milkshake Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (60.6%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.6%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	55 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone mango	2800 g	Fermentacja cicha	56 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Butelkowanie	---