

Mango-Berry Milkshake

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	1.2 kg (11.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (68.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Smaragd	10 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Na zimno	Magnum	20 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	1 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Mango	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Borówka leśna	600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Jagody	300 g	Fermentacja cicha	7 dni