

Mango milkshake

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **6**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **45 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (60.7%)	85 %	6
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	1.5 kg (35%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.18 kg (4.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale Wb-06	Pszeniczne	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pulpa mango	2550 g	Fermentacja cicha	5 dni