

Mango Milkshake

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (20%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 33 g | 60 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 3 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 3 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra i Mosaic | 50 g | 15 min | 1 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 19 dni |