

# MANGO MILKSHAKE

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Malted	2.5 kg (38.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	BRU-1	100 g	3 min	15.7 %
Na zimno	Centennial	100 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan Wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Mango	3400 g	Fermentacja cicha	21 dni