

Mango Milkshake APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (37%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni