

Mango milkshake apa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Mango milkshake apa single hop	1.7 kg (93.9%)	78 %	16
Dodatek	Laktoza	0.11 kg (6.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

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 ze świeżych owoców	760 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zobaczmy co z tego wyjdzie dopiero zaczęło fermentację
17 kwi 2020, 19:27