

# Mango milkshake ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Briess LME - Golden Light	0.1 kg (2%)	78 %	8
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.1 kg (2%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Palisade	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	5 min	15 %

## Drożdże

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