

Mango milkshake IPA 17BLG 20L

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **71**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 5 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.625 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.625 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Laktoza | 625 g | 10 min | 2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 30 g | 1 min | 18 % |