

# Mango Milkshake Ipa 17blg TwBrow

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	5.5 kg (96.2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.02 kg (0.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	1 min	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	20 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	625 g	Gotowanie	10 min