

# Mango Milkshake IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **4**
- SRM **8.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	32
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	28

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 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
Czynnik do wody	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	Puree z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni