

# Mango Milkshake Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.7%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (81.5%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %