

# Mango Milkshake IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **5**
- SRM **9**
- Styl **White 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (43.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (43.6%)	81 %	26
Cukier	Laktoza	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Equinox	50 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

## Notatki

- Laktoza na 10 minut przed końcem gotowania. Po 2-3 dniach puree z mango. Po 2 tygodniach cicha i chmielenie na zimno Mosaic 50g.  
*21 wrz 2020, 16:41*