

# Mango Milkshake IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (49.1%)	92 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (49.1%)	90 %	26
Dodatek	Ekstrakt waniliowy naturalny O'etker	0.06 kg (1.7%)	90 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ekuanot	30 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	1800 g	Fermentacja burzliwa	6 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min