

Mango milkshake ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.25 kg (58.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.8%)	80 %	3
Dodatek	Mango	1 kg (13.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	35 g	0 min	17 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min