

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 |