

# Mango Milkshake

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (65.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (11.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (11.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	10 min	18 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %