

# Milk Shake IPA z Mango z ekstraktów

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **9.2**
- Styl **American 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 (34.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (34.7%)	81 %	26
Cukier	mango	1 kg (20.4%)	50 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.2%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	equanot	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango	1200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	porzeczki czarne	650 g	Fermentacja cicha	14 dni