

milk shake mango

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	72 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	40 g	60 min	8.7 %
Whirlpool	Wai-iti	50 g	20 min	2.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	20 min	8.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	laktoza	650 g	Gotowanie	10 min