

MilkShake Mandarina Bavaria White IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus Goryczkowy	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	100 g	10 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10	Ale	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki ryżowe	500 g	Gotowanie	60 min