

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 |