

# Milkshake Mango

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.9 %
Gotowanie	Zula	10 g	15 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	25 g	0 min	9.8 %
Na zimno	Mosaic	45 g	3 dni	11.9 %
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	3 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni