

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 |