

Milkshake Mango IPA 16

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	7 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	7 min	9.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree z Mango 1kg	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 4kg
Płatki owsiane 0,8kg
Płatki pszeniczne 0,8kg
Laktoza 0,5kg
Puree z Mango 1kg

40g mosaic
50g amarillo
13 wrz 2018, 18:12