

# Milkshake Mango IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (75%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (25%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	40 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	12 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pulpa z mango	820 g	Fermentacja cicha	7 dni