

# MILKSHAKE MANGO IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 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 (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	50 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min