

Milkshake Mango IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	15 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	7 min