

Milkshake Mango, truskawki

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **5.6**
- Styl **Fruit Beer**

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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (48.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (19.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.1%) | 78 % | 4 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.1%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | falconer's flight | 15 g | 30 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | falconer's flight | 20 g | 5 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pekko | 15 g | 0 min | 13.6 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Pekko | 35 g | 4 dni | 13.6 % |

| | | | | |
|----------|-------------------|------|-------|------|
| Na zimno | falconer's flight | 15 g | 4 dni | 11 % |
|----------|-------------------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | mango | 750 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | marakuja | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |