

Milkszejk mango ipa mleczu

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Pale Ale	4 kg (72.7%)	--- %	6
Ziarno	BESTMALZ - Pszeniczny jasny	1 kg (18.2%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	7 min	8.8 %
Gotowanie	Waimea	20 g	0 min	15.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %

Notatki

- Na cicha poszło: 20gr citra, 20gr amarillo, 30 gr waimea.
30 sty 2018, 19:31