

r milkshahe ipa 2024

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (68.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.5%)	55 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.25 kg (6.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata r	15 g	22 min	13.3 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	22 min	6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	12 min	6 %
Gotowanie	Strata r	15 g	12 min	13.3 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa z mango	400 g	Fermentacja burzliwa	10 dni