

Shakelander

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	7 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	truskawka	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min