

Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką 1-07-2020 r. - ochyda

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.5 liter(s)**
- Total mash volume **32.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **25.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.9 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5.2 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 1.3 kg (17.9%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.78 kg (10.7%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|----------|------------|
| Aroma (end of boil) | Equinox | 65 g | 5 min | 13.1 % |
| Boil | laktoza | 0.78 g | 10 min | 1 % |
| Dry Hop | Mosaic | 78 g | 2 day(s) | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|---------|------------|
| us-5 | Ale | Dry | 19.99 g | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|--------|---------------------|--------|---------|----------|
| Flavor | Pulpa z Mango | 1.56 g | Primary | 7 day(s) |
| Flavor | Pożeczka koncentrat | 0.85 g | Primary | 7 day(s) |

Notes

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 10l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany słód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.
Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpę z mango i porzeczki
Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic

140-150g na 20 litrów - Glukoza
Jun 8, 2020, 8:34 AM