

Wa-MilkshakeIPA #2

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.4 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **75 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **20.4 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **19.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Grain	Biscuit Malt	0.4 kg (5.9%)	79 %	50
Grain	Pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.9%)	82 %	5
Grain	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.4%)	75 %	150
Grain	Płatki owsiane	0.7 kg (10.3%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	10 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	15 %
Po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	13 %
Dry Hop	Citra	50 g	5 day(s)	15 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	5 day(s)	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Slant	400 ml	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	--------	-----------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Laktoza	750 g	Boil	10 min
Flavor	Płatki kokosowe	500 g	Secondary	5 day(s)
Prażone w piekarniku przez 10-15min, dodane do piwa w hop-tube'ie.				
Flavor	Wanilia	5 g	Secondary	5 day(s)
Cztery laski wanilii macerowane w whisky przez co najmniej tydzień				

Notes

- 1. Laski wanilii:
 - rozkrojone wzdłuż i macerowane w whisky przez co najmniej tydzień,
 - dodane do fermentacji cichej.
- 2. Łuski ryżowe:
 - dodane razem ze słodami, ok. 300g, powinny ułatwić filtrację, nie wpływając na smak.
- 3. Wiórki kokosowe:
 - wcześniej należy uprażyć - włożyć do piekarnika o temp. 150 st. C, rozsypane na cienką warstwę, przytrzymać przez 10-15min (przemieszać w połowie czasu).
 - dodać do piwa na 5-7 dni, podczas fermentacji cichej.
- 4. Płatki owsiane:
 - najlepiej dodać góralskie, ale ja kupiłem zwykłe,
 - nie będę robił kleiku, dodam z resztą słodów.
- 5. Whirpool:
 - chmiel dodane podczas wychładzania, w temperaturze ok. 80 st. C

May 18, 2025, 6:44 PM