

Mango Milkshake IPA NT

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **72**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1412.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **885 L**
- Całkowita objętość zacieru **1180 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **885 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **822.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1412.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	150 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	20 kg (6.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	25 kg (8.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	15 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1000 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Mosaic	1000 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1000 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	1000 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	El Dorado	1000 g	10 min	15 %
Na zimno	Mosaic	2000 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	2000 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	2000 g	7 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango puree	20000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Liście limonki Kafir	300 g	Fermentacja cicha	7 dni