

MILKSHAKE IPA z Mango

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **2 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (14.3%)	76.1 %	0
Dodatek	Pulpa z mango	1 kg (14.3%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	18.2 %
Whirlpool	Topaz	30 g	5 min	21.1 %
Na zimno	Topaz	30 g	5 dni	21.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min