

Milkshake Mango APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Extra Pale Ale	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Light Wheat Malt	1 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mackinac	30 g	0 min	10 %
hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C)				
Whirlpool	Azacca	30 g	0 min	14 %
hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C)				

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Mango Alonso	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
w 3 dniu burzliwej bezpośrednio do fermentora				
Inne	Laktoza	200 g	Gotowanie	15 min
Podczas gotowania, na ostatnie 15minut. Wcześniej odebrać 1l gotującej się brzeczki i rozpuścić w niej laktozę.				

Notatki

- Bez chmielenia na zimno, cicha 7 dni celem uzyskania klarowności
30 paź 2021, 14:45