

Milkshake Mango IPA 1.5kg mango i laktoza Australia/New Zeland

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (15.3%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (28.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	10 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	100 g	1 min	15.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	7 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m66	Ale	Suche	31.5 g	mangrove jack

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Mango	2400 g	Fermentacja burzliwa	2 dni