

milkshake mango ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.3 kg (74.8%)	80.5 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (7.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (17.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	5 g	60 min	65 %
Na zimno	Riwaka	100 g	3 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	800 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Woda kran:

zacieranie 24L - kwas 2.5 ml
wysładzanie 5.3L kwas 1.5 ml
6 wrz 2023, 16:56