

Milkshake Mango IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (25%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	7 g	45 min	60 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango puree	1200 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Woda:
zacieranie 15 RO + 7 kran -> 2 ml kwas mlekowy
wysładzanie 5RO+2.5 kran -> 2 ml kwas mlekowy
14 cze 2024, 20:25