

milkshake mango ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Brzezka przednia	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	1500 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	laktoza	1500 g	Gotowanie	10 min