

Milkshake Mango IPA moje

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	40 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	40 g	5 min	18 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Eureka!	60 g	3 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm11	Ale	Gęstwa	90 ml	fm

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------