

SztaFeta (milkshake IPA z mango)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **3**
- 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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	4 kg (64.5%)	81 %	3.5
Dodatek	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	--- %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	--- %	4
Dodatek	Laktoza	0.6 kg (9.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	50 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ALE 514	Ale	Gęstwa	500 ml	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Inne	Pulpa mango	600 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
------	-------------	-------	-------------------------	-------