

# Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką 1-07-2020 r. - ochyda

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.5 liter(s)**
- Total mash volume **32.8 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **25.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.2 kg (71.4%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1.3 kg (17.9%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.78 kg (10.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Equinox	65 g	5 min	13.1 %
Boil	laktoza	0.78 g	10 min	1 %
Dry Hop	Mosaic	78 g	2 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-5	Ale	Dry	19.99 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Pulpa z Mango	1.56 g	Primary	7 day(s)
Flavor	Pożeczka koncentrat	0.85 g	Primary	7 day(s)

## Notes

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 10l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany słód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.  
Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpę z mango i porzeczeki  
Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic

140-150g na 20 litrów - Glukoza  
*Jun 8, 2020, 8:34 AM*