

IPA NA MANGO I EARL GREY

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (21.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (39.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (9.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	70 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango 1 warka	1600 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	Milk Sugar (Lactose)	700 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	earl grey 2 warka	50 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	KWIAT HIBISKUSA	10 g	Butelkowanie	0 min

Notatki

- Temperatury kleikowania poszczególnych zbóż są następujące:

jęczmień - 60-65°C
pszenica - 58-64 °C
żyto - 57-70 °C
owies - 53-59 °C
kukurydza - 62-74 °C
ryż - 68-78 °C
26 lut 2020, 23:37