

Mango-Marakuja Milkshake IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (39.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.8%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	23 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z mango	500 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	puree z marakuji	500 g	Fermentacja cicha	6 dni