

# Mango Milkshake AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	12.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	0.5 g	Fermentacja cicha	5 dni

Dodatek smakowy	Laktoza	0.3 g	Butelkowanie	---
-----------------	---------	-------	--------------	-----