

Mango Milkshake IPA 17BLG

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **78**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (73.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.625 kg (13.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.625 kg (13.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Laktoza | 625 g | 10 min | 1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 30 g | 10 min | 18 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 5 g | --- |