

mango milkshake ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (9.6%)	81 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.8 kg (15.4%)	83 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (28.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.4 kg (7.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	19 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 2,5 kg pulpy z mango na cichą
2 gru 2019, 11:16