

Mango Milkshake IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.9 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	laktoza	600 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	1600 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Wg. Doroty - zmodyfikowane.
25 maj 2020, 14:13