

# Mango Milkshake IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.1%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.2%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Light	0 kg	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	80 min	12.5 %
Brzezka przednia	Mosaic	23 g	80 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	9.7 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	7 dni	10 %
Na zimno	Palisade	25 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	Sorachi Ace	25 g	7 dni	12.8 %
----------	-------------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	0.15 ml	Yeast Bay

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango puree	850 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Modyfikacja wody RO: 2XCGNZK  
Ca+2Mg+2Na+ Cl- SO4-2  
73.18.4 13.450.3155.7

Pulpa mango dodana na cichej.  
19 paź 2017, 20:29