

Mango Milkshake IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.3%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	30 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	70 g	5 dni	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	2400 g	Fermentacja burzliwa	16 dni