

mango milkshake ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	750 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	1700 g	Fermentacja cicha	---