

Mango Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Jasny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (8.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango Pulpa	500 g	Fermentacja cicha	5 dni